

11月コントレイルランチ

月替わりのメインディッシュからお好きな1品をお選びください。

オードブル・サラダ・スープ・デザートなどはbuffestyleでお楽しみいただけます。※ご利用時間90分

Kindly select from a variety of main dishes that change monthly.

Appetizers, salads, soups, desserts, and more are served buffet style with a 90-minute limit.

Aランチ (A Lunch)

メイン料理はこちらからお選びください (The selection of main dishes)

¥2,300

1. サンマのスパゲティ
プッタネスカ すだちの香りSanma Spaghetti Puttanesca
with Sudachi Aroma (麺50g)2. 糸島鶏とキノコ・焼き栗の
ラグースパゲティSpaghetti with ITOSHIMA Chicken,
Mushrooms and Roasted
Chestnut Ragu (麺50g)3. スモークサーモンと
ほうれん草の
クリームピッツァ レモン風味Smoked Salmon and Spinach
Cream Pizza with a Hint of Lemon (18cm)4. ミートボールのバスク風
トマト煮込みBasque-style Meatballs in
Tomato Stew (60g)

Bランチ (B Lunch)

メイン料理はこちらからお選びください (The selection of main dishes)

¥2,800

1. 4時間煮込んだ牛スジと
キノコのハッシュドビーフBraised Beef Tendon and (ご飯100g)
Mushrooms in Hashed
Beef, simmered for 4 hours2. 糸島豚ロースの低温調理
網焼き仕立て
グリーンペッパーソースITOSHIMA Pork Loin,
Slow-cooked and Charcoal-grilled
with Green Pepper Sauce (120g)3. 近海水揚げ真鯛と小海老・
ムール貝のフイヤベースBouillabaisse with Fresh Local
Sea Bream, Shrimp, and Mussels (60g)

Cランチ (C Lunch)

メイン料理はこちらからお選びください (The selection of main dishes)

¥3,800

1. オーストラリア産
牛サーロインステーキ
キノコ入りマデラソースAUSTRALIAN Sirloin Steak with
Mushroom Madeira Sauce (120g)2. 骨付き仔羊の網焼き
ローズマリーの香るジュChar-grilled Bone-in Lamb with
Rosemary Ju (骨付き2本)3. マグレ鴨むね肉のロースト
コーヒー風味のソースRoasted Magret Duck Breast with
Coffee-flavored Sauce (80g)

ライトカフェランチ Light cafe lunch

選べるメインディッシュ + サラダ・スープ・コーヒー・小菓子付き(buffeは付いておりません)

Main dish of your choice + salad, soup, coffee, and petite dessert (buffet is not included)

▼メイン料理はこちらからお選びください▼ The selection of main dishes

平日限定メニュー
WEEKDAY EXCLUSIVE

A. 糸島鶏とキノコ・焼き栗のラグースパゲティ

Spaghetti with ITOSHIMA Chicken, Mushrooms and Roasted Chestnut Ragu

B. スモークサーモンとほうれん草のクリームピッツァ レモン風味

Smoked Salmon and Spinach Cream Pizza with a Hint of Lemon

C. ミートボールのバスク風 トマト煮込み

Basque-style Meatballs in Tomato Stew

(お一人様) ¥1,800

※メイン料理のみ ¥1,200

Main dish only : ¥1,200

※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。

※メニュー内容は食材の仕入れ状況により変更の可能性がございます。

※国産米さがびより使用(一部商品を除く)。

-All listed prices include tax and service charge.

-The menu may vary based on the availability of ingredients.

-We serve domestically produced rice "Saga Biyori" excluding some items.

アレルギー特定原材料 (Designated allergens)

小麦
Gluten乳
Milk卵
Eggエビ
Shrimp落花生
Peanutカニ
Crabそば
Buck
wheatくるみ
Walnut

お 飲 物

Beverages

ビール Beer

キリン一番搾り 生 ¥900
KIRIN Draft Beer

ハイネケン 生 ¥1,000
Heineken

アサヒスーパードライ(中瓶) ¥950
ASAHI Super Dry Beer(500ml)

キリングリーンズフリー(小瓶) ¥750
KIRIN Non-Alcholic Beer Taste Drink

シャンパン/スパークリング/ワイン Champagne/Sparkling Wine/Wine

シャンパン Bottle ¥15,000
Champagne

ポール メッサー ブリュット スパークリング Bottle ¥5,500
Pol Messer Brut Sparkling Wine Glass ¥900

アロマ・エスパニョール ソーヴィニヨン ブラン Bottle ¥5,000
Aroma Espanol Sauvignon Blanc Glass ¥900

アロマ・エスパニョール カベルネ ソーヴィニヨン Bottle ¥5,000
Aroma Espanol Cabernet Savignon Glass ¥900

ロゼワイン Bottle ¥5,000
Rose wine Glass ¥900

カクテル Cocktail

ジントニック / カンパリ ソーダ / ファジー ネーブル ¥1,000
Gin Tonic / Campari Soda / Fuzzy Nable

カシス ソーダ / ラム コーク / モスコ ミュール
Cassis Soda / Rum Coke / Moscow Mule

スプリッツァ / レッド アイ / スクリュードライバー
Spritzer / Red Eye / Screw Driver

その他お飲物 Other Beverages

オレンジジュース ¥700
Orange Juice

アップルジュース ¥700
Apple Juice

グレープフルーツジュース ¥700
Grapefruits Juice

コーラ ¥700
Coca Cola

ジンジャーエール ¥700
Ginger Ale

ペリエ ¥800
Perrier

※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。
All listed prices include tax and service charge.