

WINE

WINE SET

3200

4種類のワインをお食事に合わせて、少しずつお楽しみいただけます
 スパークリングワイン + 白ワイン + 赤ワイン2種チョイス

- SPARKLING -

Moet et Chandon Brut Imperial 1400
 モエ エ シャンドン ブリュット アンベリアル

Casa Vittorino Prosecco 900
 カーサ ヴィットリーノ プロセッコ

- WHITE -

Katherine Hills / Chardonnay 800
 キャサリンヒルズ
 1/2 WINE/2800

Chateau de Fontenille / Sauvignon Blanc 900
 シャトー・ド・フォントニーユ
 1/2 WINE/2800

The Tapas Wine Collection / Verdejo 1000
 ザ・タパス・ワイン・コレクション
 1/2 WINE/2800

- RED -

Toscana Rosso / Sangiovese 1000
 トスカーナ ロッソ
 1/2 WINE/2800

D'andezon / Syrah 1000
 ダンデゾン
 1/2 WINE/2800

Carnivor / Cabernet Sauvignon 1000
 カーニヴォ
 1/2 WINE/2800

Opus One / Cabernet sauvignon
 オーパス・ワン
 6000

コルクを抜かずにワインが注げる革新的ツールCoravin(コラヴァン)を用いて、
 セレクションワインをグラスでご用意。

【 RECOMMEND 】

"Style" Lemon Sour 800
 スタイルレモンサワー

【 BEER 】

Suntory The Malt's 800
 サントリー ザ モルツ

Guinness Extra Stout 850
 ギネス エクストラ スタウト

Fukuoka Craft 1000
 福岡 クラフト

Hoegaarden 950
 ヒューガルデン ホワイト

【 HIGHBALL 】

I.W.HARPER 12 YEARS 1200
 I.W.ハーパー 12年

MACALLAN 12 YEARS 1200
 マッカラン 12年

Ao 1000
 碧

Hakushuu 1400
 白州

【 NON ALCOHOL 】

Non Alcohol Sparkring 700
 ノンアルコール スパークリング

Non Alcohol Beer 700
 ノンアルコール ビール

Non Alcohol Sangria 700
 ノンアルコール サングリア

Apple 700
 順造選 林檎

Peach 700
 順造選 白桃

Soft Drinks 600
 ソフトドリンク

・コーラ
 ・ブラッドオレンジ
 ・グレープフルーツ
 ・ジンジャエール(ドライ/スイート)
 ・マンゴー
 ・黒烏龍茶

シグネチャーコース

SIGNATURE COURSE

6200

フォアグラ寿司

Foie Gras Sushil

さつま焼き

SATSUMA YAKI

黒毛和牛サーロインの焼きすき

Wagyu Beef Sirloin of "YAKISUKI"

熊本 赤茄子 はかた地どり餡

Sauteed Eggplant "HAKATA JIDORI" Sauce

海鮮かき揚げ

Fried Seafood

マッシュルームのロワイヤル

Mushroom Royale

厳選焼き野菜三種

Sauteed Vegetables

九州産黒毛和牛二種

Two types of Wagyu Beef

二種類 お選びください

ハラミ

Beef Outside Skirt

もも肉

Beef Round

ロース

Beef Loin

+1000

フィレ

Beef Tenderloin

+1500

博多明太子と大葉のガーリックライス (大分県産米使用)

"Mentaiko" and Shiso Garlic Rice

シーフード オプションメニュー

活鮑

Fresh Abalon

+2500

活オマール海老

Fresh Lobster

+3000

シェフズコース

CHEF'S COURSE

10000

和牛ユッケ寿司

Wagyu Yukhoe sushi

牛タンおでん

Beef tongue Oden

焼き餃子 (フォアグラ・明太子)

Grilled dumplings (Foie gras ・ Mentaiko)

よだれ牛

Drool Cow

松茸洋風茶碗蒸し

Matsutake mushroom Western-style Chawanmushi

鮫鱈の朴葉味噌焼き

Grilled angler Fish with Hoba miso

厳選焼き野菜三種

Sauteed Vegetables

九州 宮崎牛フィレ

MIYAZAKI Beef Tenderloin

ガーリックライス

Garlick Rice


Medium Rare
Steak house

アラカルト

A LA CARTE

お肉 - MEAT

自家製ハンバーグ	150g	1500
Home-made Hamburg		
厚切り牛タン	40g	1700
Beef Tongue		
特選牛ハラミ	50g	2200
Beef Outside Skirt		
黒毛和牛もも肉	40g	1600
Wagyu Beef Round		
黒毛和牛ロース	40g	2400
Wagyu Beef Loin		
九州産銘柄牛 サーロイン	40g	2800
Brand Beef Sirloin from "Kjusyu"		
九州産銘柄牛 フィレ	40g	3200
Brand Beef Tenderloin from "Kjusyu"		

魚介類 - SEAFOOD

活鮑		2800
Fresh Abalon		
活オマール海老		6500
Fresh Lobster		

野菜 - VEGETABLES

焼き野菜各種		300
季節の焼き野菜 盛り合わせ		800
Sauteed Vegetables		

一品物 - APPETIZER

季節のサラダ	900
Radish Salad	
黒毛和牛サーロインの焼きすき	1300
Wagyu Beef Sirloin of "YAKISUKI"	

寿司 - SUSHI

黒毛和牛の炙り寿司 1 貫 (国産米)	900
Seared Wagyu Beef Sushi	
フォアグラ寿司 1 貫 (国産米)	900
Foie Gras Sushi	

ご飯 - RICE

ガーリックライス (大分県産米)	700
Garlic Rice	
+ 明太子	200
Mentaiko	

デザート - DESSERT

バスク風チーズケーキ	600
Cheese Cake Basque Style	
ピスタチオカタラーナ	600
Pistachio Catalana	
本日のアイスクリーム	400
Ice Cream of The Day	
本日のシャーベット	400
Sherbet of The Day	