

THE Medium Rare

6800

黒毛和牛リブロースの焼きすき
Wagyu Beef Rib Roast of "YAKISUKI"

博多 胡麻鯖
"HAKATA GOMASABA"

糸島豚バラ 朴葉味噌
ITOSHIMA Pork Ribs and "Hoba miso"

季節の焼き野菜 三種
Sauteed Vegetables

厚切り牛タン 自家製ネギダレ
Beef Tongue and Homemade Green Onion Sauce

九州産黒毛和牛赤身
Wagyu Beef Round

九州産黒毛和牛フィレ
Beef Tenderloin
+2000

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

デザート
Dessert


Medium Rare
Steak house

音羽 12000

黒毛和牛リブロースの焼きすき

Wagyu Beef Rib Roast of "YAKISUKI"

博多 胡麻鯖

"HAKATA GOMASABA"

厚切り牛タン 自家製ネギダレ

Beef Tongue and Homemade Green Onion Sauce

フォアグラのお寿司仕立て

Foie Gras Sushi

赤茄子の焼き浸し

Seared Eggplant in Japanese broth

オマール海老の包み焼き

Lobster of Cartafata wrap

季節の焼き野菜 三種

Sauteed Vegetables

黒毛和牛赤身

Wagyu Beef Round

黒毛和牛フィレ

Wagyu Beef Filet

松茸ご飯

Rice cooked with "Matsutake"

デザート

Dessert


Medium Rare
Steak house

A LA CARTE

一品物 - APPETIZER

“ミディアムレア” サラダ 800
“Medium Rare” Salad

黒毛和牛リブロースの焼きすき 1300
Wagyu Beef Rib Roast of “YAKISUKI”

野菜 - VEGETABLES

季節の焼き野菜三種 800
Sautéed Vegetables

寿司 - SUSHI

黒毛和牛の炙り寿司 1 貫 (国産米) 1400
Seared Wagyu Beef Sushi

フォアグラ寿司仕立て 1 貫 (国産米) 1400
Foie Gras Sushi

お肉 - MEAT

厚切り牛タン 30g 1400
Beef Tongue

黒毛和牛もも肉 40g 1600
Wagyu Beef Round

黒毛和牛ロース 40g 2400
Wagyu Beef Loin

黒毛和牛フィレ 40g 3000
Wagyu Beef Filet

ご飯 - RICE

明太子と大葉のガーリックライス (大分県産米) 800
“Mentaiko” and Shiso Garlic rice



INFORMATION

《営業時間》

ランチ 11:00 - 14:00 (L.O.)

ディナー 17:00 - 18:30 (L.IN/L.O)

- ◆ メニュー、料金は季節により異なる場合がございます。
- ◆ 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
- ◆ ご案内の料金は税込の金額でございます。
ディナータイムはご案内の料金に10%のサービス料を加算させていただきます。
- ◆ その他のご要望やご質問も随時受け付けております。

《BUSINESS HOURS》

Lunch 11:00 - 14:00 (L.O.)

Dinner 17:00 - 21:00 (L.IN/L.O)

- ◆ Menu · Rates are subject to change depending on the season.
 - ◆ If you have food allergies please tell the staff.
 - ◆ The price of the guidance is the amount of tax.
On Saturdays, Sundays and public holidays, for dinner and dinner, a 10% service charge will be added to the price shown.
 - ◆ Other requests and questions are also accepted from time to time.
-