

# WEEKDAY

5500

サラダ

Salad

糸島豚バラ 朴葉味噌

ITOSHIMA Pork Ribs and "Hoba Miso"

季節の焼き野菜 二種

Sauteed Vegetables

九州産黒毛和牛

Wagyu Beef

博多明太子と大葉のガーリックライス

"Mentaiko" and Shiso Garlic Rice

又は

白ご飯 お味噌汁

Rice and Miso Soup

九州産黒毛和牛フィレ

Beef Tenderloin

+3000

デザート

Dessert

  
Medium Rare  
Steak house

# THE Medium Rare

## 7800

黒毛和牛すじ煮込み

Braised Japanese Black Beef Tendon

牛タンの低温調理 ユッケ 卵黄

Beef Tongue Cooked at Low Temperature with "Yukke" Egg Yolk

博多和牛の焼きしゃぶ ポン酢と自家製胡麻だれ

Grilled Hakata Wagyu Beef "Shabu" with "Ponzu" and Homemade Sesame Sauce

博多一番どりの水炊き 柚子胡椒

"Hakata Ichiban Dori Mizutaki" with Citrus Chili Paste

活き鮎の蒸籠蒸し

Steamed Eel in a Bamboo Steamer

+3200

活きオマール海老

Lobster

1尾 +8500

半尾 +4500

季節の焼き野菜

Sauteed Vegetables

黒毛和牛ロース 40g / 黒毛和牛フィレ 40g

Japanese Black Beef Loin 40g / Japanese Black Beef Fillet 40g

厚切り牛タン 50g

Beef Tongue 50g

+1800

博多明太子と大葉のガーリックライス

"Mentaiko" and Shiso Garlic Rice

デザート

Dessert

  
Medium Rare  
Steak house