

MEDIUM RARE LUNCH COURSE

WITH THE STYLE
FUKUOKA

FUKUOKA JAPAN

Hamburg Steak & Tongue Steak

ハンバーグ & タンステーキ

2800

サラダ
Salad

牛タン寿司
Beef Tongue Sushi

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

自家製 ハンバーグ 90g
Hamburg Steak 90g

牛タンステーキ 50g
Beef Tongue Steak 50g

ガーリックライス
Garlic Rice

または
OR

炊き立て白ご飯 お味噌汁
Rice and Miso Soup

STYLE

スタイル

3800

サラダ
Salad

黒毛和牛炙り寿司
Seared WAGYU Beef sushi

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

牛タンステーキ 50g
Beef Tongue Steak 50g

黒毛和牛もも肉 40g
WAGYU Beef Round 40g
(九州産黒毛和牛フィレ 40g 変更 +¥2000)
(Beef Tenderloin 40g Change +¥2000)

ガーリックライス
Garlic Rice

または
OR

炊き立て白ご飯 お味噌汁
Rice and Miso Soup

OTOHA

音羽

5000

博多和牛炙り寿司 赤酒ソース
Hakata Wagyu Sushi with Kumamoto Akasake Sauce

サラダ
Salad

和牛煮込み 長崎県産人参のピューレ
Braised Wagyu Beef with Nagasaki Carrot Puree

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

黒毛和牛 ロース 40g
Wagyu beef Loin 40g

黒毛和牛もも肉 40g
Wagyu Beef Round 40g
(九州産黒毛和牛フィレ 40g 変更 +¥2000)
(Beef Tenderloin 40g Change +¥2000)

ガーリックライス
Garlic Rice

または
OR

炊き立て白ご飯 お味噌汁
Rice and Miso Soup

Seasonal Course

シーズナルコース

7800

松茸と生雲丹 茶碗蒸し
Steamed Egg Custard with Matsutake Mushroom and Sea Urchin

博多和牛炙り寿司 赤酒ソース
Hakata Wagyu Sushi

糸島豚 朴葉焼き
Grilled Itoshima Pork on Magnolia Leaf

甘鯛の鱗焼き 旬菜包み焼き
Crispy Grilled Tilefish with Seasonal Vegetables in Foil

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

九州産黒毛和牛ロース 40g
Wagyu Beef Loin 40g

九州産黒毛和牛もも肉 40g
Wagyu Beef Round 40g

ガーリックライス
Garlic Rice

または
OR

特製ビーフカレー
Beef Curry

デザート
DESSERT

A La Carte

アラカルト

フォアグラ寿司
Foie Gras Sushi

1800

黒毛和牛 炙り寿司
Seared Wagyu Beef Sushi

1400

厚切り牛タン
Beef Tonfue 50g

1800

黒毛和牛ロース
Wagyu Beef Loin 40g

2400

黒毛和牛フィレ
Wagyu Beef Filet 40g

3000

活き鮑の蒸籠蒸し
Abalone

3500

活きオマール海老 一尾 / 半尾
Lobster / Half-tail

9500/4800

* 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。当店のお米は熊本県産“ひのひかり”を使用しております。表示価格は既に10%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。

If you have any form of FOOD ALLERGY. Our restaurant provide "Hinohikari"Japanese rice. Tax is included. A service charge(10%) will be added to your bill.