

# 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  
Sauteed 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

白ご飯 お味噌汁 明太子  
Rice with Mentaiko and Miso Soup

## STYLE

スタイル

3800

サラダ  
Salad

黒毛和牛炙り寿司  
Wagyu sushi

季節の焼き野菜  
Sauteed 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

白ご飯 お味噌汁 明太子  
Rice with Mentaiko and Miso Soup

## OTOHA

音羽

5000

サラダ  
Salad

黒毛和牛炙り寿司  
Wagyu Sushi

和牛煮込み 長崎県産人参  
Braised Wagyu Beef with Nagasaki Carrot Puree

季節の焼き野菜  
Sauteed 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

白ご飯 お味噌汁 明太子  
Rice with Mentaiko and Miso Soup

## Seasonal Course

シーズナルコース

7800

イサキの炙り南蛮酢  
Lightly Seared Isaki with Nanban Vinegar

黒毛和牛炙り寿司  
Wagyu Sushi

天草産アオリイカのソテー  
Sauteed "AMAKUSA" Squid

真鯛と野辺地の小蕪の包み焼き  
Red Sea Bream and Nobeji Turnip Baked en Papillote

季節の焼き野菜  
Sauteed 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

季節のデザート  
Seasonal 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.

# LUNCH MENU

