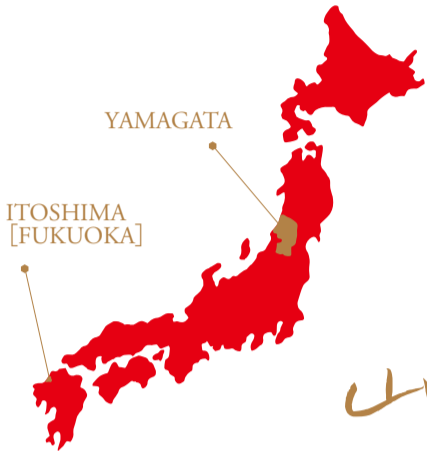


Daily
set
Lunch

本日のオススメ
&
定番ランチメニュー



YAMAGATA

ITOSHIMA
[FUKUOKA]

山形 × 糸島

DRAWING Prefix Lunch.

QUICK PLATE
LUNCH

クイックプレートランチ

店頭にてご確認ください

PASTA LUNCH

パスタランチ

[グリーンサラダ + パン付き]
with green salad and bread or rice

店頭にてご確認ください

PALETTE SALAD
LUNCH

パレットサラダランチ



その日の新鮮なお野菜とお肉で彩る
色鮮やかなパレットサラダ

A colorful palette salad
that you can enjoy watching with
fresh vegetables and meat

[パン付き]
with bread
1,400

DRAWING
HOUSE SAND

ドローイングハウス サンド



アンガス牛の炭火焼ローストビーフを
バタートーストにサンド
ローストポテトと一緒にどうぞ

Charcoal grilled roast beef of Angus cow
sand to butter toast
together with roast potato

1,880

テロワールを愉しむランチメニュー

Lunch menu to enjoy the terroir. YAMAGATA and ITOSHIMA

【テロワール】作物が生育するための環境、土壌や気候

お好みのテロワール・メニューをチョイスでお楽しみください

ドローイング プリフィックス ランチ 2,380

1st
dish

1st 秋のテロワールから採れた新鮮野菜を
サラダ、またはスープのどちらかでお召し上がり頂けます。

SALAD DRAWINGパレットサラダ
DRAWING Palette Salad

OR

SOUP 食べる野菜のブイヨンスープ
Eat vegetables bouillon soup



+
2nd
dish

2nd テロワール食材をふんだんに使用したメイン料理。
お好きな一皿をお選びください。

PORK 糸島産三元豚‘伊都の宝’のロティ じっくり煮込んだラタトゥイユと共に
Itonotakara (Treasure of Ito) roti with made-in-ITOSHIMA Sangenton pork
and ratatouille stewed thoroughly

FISH 糸島産天然真鯛と香ばしく焼いた野菜のブイヤベース
濃厚なビスク仕立て

Bouilla base of vegetables fragrantly baked with fresh sea bream from ITOSHIMA
rich bisque tailoring

BEEF 山形県産黒毛和牛のハンバーグステーキ キノコのブラウンソース
Japanese black Wagyu hamburger steak from YAMAGATA and Mushrooms with Brown sauce

BEEF アンガス牛サーロインのステーキ赤ワインと胡椒のソース(150g)
+800 Angus beef sirloin steak with red wine and pepper sauce



パン、またはライス付き
with bread or rice

Terroir
Lunch Course

2つ土地の食材を使用し、シェフの感性で描くコース料理

AMUSE 糸島 伊都菜彩直送 糸島産牛蒡のポターージュ
Directly delivered from Ito Sai Sai Farmer's Market made-in-ITOSHIMA
burdock potage

COLD DISH 山形 グリルした山形地鶏のタルタル 焼野菜と有機野菜のサラダ添え
Grilled YAMAGATA chicken tartar, with a salad of grilled vegetables
and fresh organic vegetables

PASTA 糸島 猪の赤ワイン煮込みと栗のタリアテッレ
トリュフ入りチーズ『クルティン』を振りかけて
Braised red wine boar stew with chestnut tartar, and
sprinkled with the truffle cheese Crutin

MAIN 山形 糸島産三元豚‘伊都の宝’のロティ
山形の黄金桃とスパイシーマスタードソース
Itononakara (Treasure of Ito) roti with made-in-ITOSHIMA
Sangenton pork, and YAMAGATA golden peaches in spicy mustard sauce

DESSERT 糸島 山形県産リンゴのキャラメリゼと糸島産玄米
ほうじ茶のシロップとバニラアイス
YAMAGATA caramelized apples with ITOSHIMA brown
rice roasted green tea syrup and vanilla ice cream

MINARDIS プティフル、コーヒーor紅茶 糸島 一人様 4,500
Petit Fours and Coffee or Tea

仕入れ状況により料理の内容や、食材の産地が一部変更になる場合がございます
ランチドリンクは裏面に用意しております ▶

NIPPON TERROIR / ニッポンのテロワール

こだわりの食材で四季の料理を提案 2018年 秋(10月-11月)のテロワールは 山形 × 糸島

Drinks

LUNCH DRINK

- コーヒー 350
COFFEE [ICED / HOT]
- 紅茶 350
TEA [ICED / HOT]
- ハーブティー 350
HERBAL TEA [HOT]
- カフェラテ 400
CAFE LATTE [ICED / HOT]
- 自家製レモネード 400
HOMEMADE LEMONADE [ICED / HOT]
[割方:水・ソーダ・お湯]

HOT TEA

- スパイス香るチャイティー 650
SPICY FRAGRANT CHAI TEA
- ジャスミンティー 550
JASMINE TEA
- 黒豆茶 550
BLACK BEAN TEA

FRESH FRUITS DRINK

- 山形黄金桃のピーチティー [ICED / HOT] 700
YAMAGATA GOLDEN PEACH TEA

WATER

- スパークリングウォーター 500ml 700
SPARKLING WATER

GLASS WINE

- シャンパン Glass 1,600~
CHAMPAGNE
- 山形県産ワイン [白・赤] Glass 950
YAMAGATA WINE - WHITE / RED -

この他にもボトルワイン、カクテル等もございます
詳しくはスタッフまでお尋ねください

BEER

- ビール 750
KIRIN HEARTLAND BEER

当店は国産米を使用しております 価格は全て税抜表示です