



10月-11月 山形 × 糸島

お好みのテロワール・メニューをチョイスしてお楽しみください。

DRAWING LUNCH

ドローイングランチ

お一人様 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 hamburg 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 tariatelle,
sprinkled with the truffle cheese Crutin
- MAIN** 山形・糸島 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** 山形・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** プティフール、コーヒーor紅茶
Petit Fours and Coffee or Tea

お一人様 4,500

Daily set Lunch

本日のオススメ & 定番ランチメニュー

QUICK PLATE LUNCH

クイックプレートランチ

店頭にてお確かめください。

1,480

PASTA LUNCH

パスタランチ

店頭にてお確かめください。

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

1,600

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
ローストポテトとご一緒にどうぞ

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

1,880

Drinks

LUNCH DRINK

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

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

HOT TEA

- 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 -

BEER

- ビール 750
KIRIN HEARTLAND BEER

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

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
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