



12月-2月 鹿児島 × 新潟

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
+
2nd dish
+

1st 冬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

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



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 新潟 新潟産“煌麦豚”のローストと香ばしい焼野菜 淡路産玉ねぎのキャラメルオニオンソース
Roasted Niigata Kiramugiton pork and grilled vegetables, caramelized onion sauce made with Awaji onions

FISH 新潟 醤油麹でマリネした新潟県八海山サーモンのスチームオープン焼き 柚子クリームソース
Steam-oven baked Niigata Hakkaisan salmon marinated in soy sauce koji with Yuzu cream sauce

BEEF 鹿児島 鹿児島産黒毛和牛のハンバーグステーキ 純菜プラザのトマトとモッツアレラのソース
Japanese black beef hamburger steak from Kagoshima, sauce with mozzarella and tomatoes from Junsai Plaza

BEEF +800 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)
Angus beef sirloin steak with red wine and pepper sauce



パン、またはライス付き
with bread or rice

Daily set Lunch

本日のオススメ & 定番ランチメニュー

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

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

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

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 鹿児島 鹿児島県産ハチミツ芋のポターージュ
Potage of honey potato from Kagoshima

COLD DISH 鹿児島 薫焼きした天然ブリと菜の花のプレッセ
ジンジャーバルサミコソース
Seared wild yellowtail and canola flower presse ginger balsamico sauce

PASTA 京都 京都産鴨肉とポルチーニ茸のラグーソース
生リガトーニ
Kyoto duck and porcini ragu sauce, fresh rigatoni

MAIN 鹿児島・新潟 鹿児島産“煌麦豚”のロースト
新潟伝統“生かんずり”のソース
Rosted Kagoshima “Kiramugiton” pork with
Traditional Niigata “kanzuri” chilli sauce

DESSERT 愛媛 柚子のソルベ マンダリンクリーム
愛媛県産“紅まどんな” カルダモンの香り
Yuzu citrus sorbet, mandarin cream, Beni Madonna
oranges from Ehime, accented with cardamom

MINARDIS プティフル、コーヒーor紅茶
Petit Fours and Coffee or Tea

お一人様 4,500

Drinks

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

JUICE	青森りんごジュース AOMORI APPLE JUICE	400	TEA	自家製チャイ HOMEMADE CHAI TEA [ICED / HOT]	600
FLAVOR TEA	DRAWING フレーバーティーソーダ 600			黒豆茶 BLACK BEAN TEA [HOT]	500
	・ストロベリー ・キウイ			ピーチティー PEACH TEA	600
	・チェリープラム ・ブルーベリー		WATER	スパークリングウォーター SPARKLING WATER	500ml 700
	DRAWING FLAVOR TEA SODA [ICED]				
	・STRAWBERRY ・KIWI				
	・CHWRRY PLUM ・BLUEBERRY				

GLASS WINE	シャンパン CHAMPAGNE	1,600~	BEER	ビール KIRIN HEARTLAND BEER	750
	グラスワイン [白・赤] GLASS WINE - WHITE / RED -	850~			

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