



Dinner Course

Dîner A	八女抹茶 オリーブオイル	5,000
	益城のフロマージュとドフィノワーズ	
	小松菜 冬瓜 浅利	
	本日鮮魚のブレゼ 葱のロースト	
	豊後三元豚ロースのグリル 唐辛子のピカント 赤キャベツ	
	発酵茶のリ・オ・ブール	
	天然鉱泉のサングリア風	
	八女茶のミネラルディーズ	
	パン・コーヒー	

Dîner B	八女抹茶 オリーブオイル	8,000
	益城のフロマージュとドフィノワーズ	
	小松菜 冬瓜 浅利	
	太刀魚と椎茸 酢橘	
	船小屋牛のロースト シンプルなジュ	
	発酵茶のリ・オ・ブール	
	天然鉱泉のサングリア風	
	八女茶のミネラルディーズ	
	パン・コーヒー	

Option Menu

肉料理の変更	筑後 船小屋牛のロースト	2,000
メイン料理とご一緒に	筑後 船小屋牛お任せ一皿	1,200

Children's Menu

お子さまメニュー

お子さまワンプレート

1,500

日替わりワンプレート / デザート / パン

お子さまミニコース

2,500

前菜 / スープ / ハンバーグ / デザート / パン
