

## DINNER A LA CARTE

### APPETIZERS

<b>HOR`S-DEAUVRE VAREIES</b>	¥1,800
オードブルの盛り合わせ(1名様)	
<b>PATE DE CAMPAGNE</b>	¥1,000
厚切りパテドカンパーニュ	
<b>HOME MADE JAMBON</b>	¥1,000
自家製ハム	
<b>HOME MADE WAGYU JAMBON</b>	¥1,400
熟成黒毛和牛の生ハム	
<b>HOME MADE SMOKED SALMON PEAT FRAVOR</b>	¥1,600
スモークサーモン ピートの香り	

<b>TURBAN SHELL WITH BOURGUIGNON BUTTER</b>	¥1,600 (+1個¥500)
サザエのブルギニヨンバター焼き(3P)	
<b>SPICY SHRIMP KADAIF</b>	¥1,200
スパイシーシュリンプ カダイフ巻き(4P)	
<b>CRAB CAKE</b>	¥1,800
ズワイ蟹のクラブケーキ	
<b>SAUTEED FOIE GRAS</b>	¥2,000
鴨 フォアグラのソテー	
<b>STEAK OF ABALONE</b>	¥2,900
唐津産 鮑のステーキ(1個)	

### SOUP & SALADS

<b>TODAY'S POTAGE</b>	¥900
本日のポタージュ	
<b>LOBSTER BISQUE</b>	¥1,500
ロブスタービスク	

<b>ORGANIC SALAD</b>	¥1,300
九州産こだわり野菜のサラダ	
<b>CAESAR SARAD</b>	¥1,600
クラシック シーザーサラダ	

### STEAK DRY AGED

<b>T-BONE STEAK PRIME</b>	2名様 ¥15,000
Tボーン ステーキ プライム (+1名様ごとに¥7,500)	
<b>T-BONE STEAK CHOICE</b>	2名様 ¥12,000
Tボーン ステーキ チョイス	
	3名様 ¥18,000
	4名様 ¥24,000
<b>RIB EYE STEAK (200g)</b>	¥3,800
リブアイ ステーキ	
<b>国産牛ロースステーキ (200g)</b>	¥3,800
(熟成なし)	
<b>九州産黒毛和牛サーロインステーキ (100g)</b>	¥4,200
(熟成なし)	



### SIDE DISH

<b>FRIED ONION</b>	¥900
オニオンリングフライ	
<b>STEAK FRIES</b>	¥1,000
ハンドカットフライポテト	
<b>MUSH POTATO</b>	¥800
マッシュポテト	
<b>MIXED VEGETABLES</b>	¥1,200
糸島地野菜のミックスグリル	

### DESSERT

<b>TODAY'S DESSERT</b>	¥800
本日のデザート	
<b>TODAY'S TART</b>	¥800
本日のタルト	
<b>VALRHONA CHOCOLATE FONDANT</b>	¥900
ヴァローナチョコレートフォンダン	



## DINNER COURSE

### AUTHENTIC COURSE

¥8,000

#### AMUSE

にぎやかなトマトと水牛のモッツアレラ カプレーゼ

#### HORS D'OEUVRE

季節の食材を使った特別オードブル

#### POTAGE/PAIN

シェフの厳選素材 大地のスープ  
ローズマリーのフォカッチャ

特製ディップとトルティーヤチップス

#### SALADE

九州のこだわり野菜の菜園風サラダ

#### MAIN

ドライエイジングリブアイステーキ  
or 国産牛ロースステーキ

#### DESSERT

季節のデザート

#### AFTER TEA

コーヒー、または紅茶

### CHEF'S SELECTION COURSE

¥10,000

#### AMUSE

にぎやかなトマトと水牛のモッツアレラ カプレーゼ

#### HORS D'OEUVRE

季節の食材を使った特別オードブル

#### POTAGE/PAIN

シェフの厳選素材 大地のスープ  
ローズマリーのフォカッチャ

特製ディップとトルティーヤチップス

#### SALADE

九州のこだわり野菜の菜園風サラダ

#### MAIN

ドライエイジングTボーンステーキ  
チョイスグレード

#### DESSERT

季節のデザート

#### AFTER TEA

コーヒー、または紅茶

### BUTCHER PREMIUM COURSE

¥12,000

#### AMUSE

にぎやかなトマトと水牛のモッツアレラ カプレーゼ

#### HORS D'OEUVRE

季節の食材を使った特別オードブル

#### FOIE GRAS

鴨のフォアグラのソテー 季節のソースで

#### POTAGE/PAIN

シェフの厳選素材 大地のスープ  
ローズマリーのフォカッチャ

特製ディップとトルティーヤチップス

#### SALADE

九州のこだわり野菜の菜園風サラダ

#### MAIN

ドライエイジングTボーンステーキ  
チョイスグレード

#### DESSERT

季節のデザート

#### AFTER TEA

コーヒー、または紅茶

### T-BORN PRIME / WAGYU COURSE

¥13,000

#### AMUSE

にぎやかなトマトと水牛のモッツアレラ カプレーゼ

#### HORS D'OEUVRE

季節の食材を使った特別オードブル

#### POTAGE/PAIN

シェフの厳選素材 大地のスープ  
ローズマリーのフォカッチャ

特製ディップとトルティーヤチップス

#### SALADE

九州のこだわり野菜の菜園風サラダ

#### MAIN

ドライエイジングTボーンステーキ  
プライムグレード  
or  
黒毛和牛サーロインステーキ150g

#### DESSERT

季節のデザート

#### AFTER TEA

コーヒー、または紅茶



## DRINK LIST

### BY THE GLASS SET ¥3,500

ソムリエセレクト グラスワインセット

**SPARKLING WINE** スパークリングワイン

**WHITE WINE** 白ワイン

**RED WINE** 赤ワイン

+¥1,000でシャンパンにも変更できます。

銘柄は限定になります。ご了承くださいませ。

### BY THE GLASS

**GLASS CHAMPAGNE** ¥1,600

グラス シャンパーニュ

**WHITE WINE GLASS** ¥1,200~

グラス 白ワイン

**RED WINE GLASS** ¥1,200~

グラス 赤ワイン

### DIGESTIF 一食後にいかがですかー

**ROCKFORD P.S. MARION TAWNY 30ml** ¥1,000

ロックフォード P.S.マリオン トウニー

**CH.RIEUSSEC96Y 30ml** ¥1,300

シャトーリュセック 96年

**GRAPPA DI VINACCIA 30ml** ¥1,500

グラッパ ディ ヴィナッチャ

### BOTTLED BEER

**ASAHI DRY PREMIUM** ¥800

プレミアム熟撰

**SAMUEL ADAMS** ¥900

サミエル アダムス ポストンラガー

**BREWDOG PUNK IPA** ¥1,000

ブルードッグ パンクIPA

**BAIRD BEER(SIMAGUNI STOUT)** ¥1,000

ベアードビール(島国スタウト)

**SUNTORY MASTER'S DREAM** ¥1,000

マスターズドリーム

### WHISKY

**白州 NV** ¥1,000

**JACK DANIEL'S BLACK OLD No.7** ¥1,000

ジャック・ダニエル ブラック

**BAKER'S 7Y 107 PROOF** ¥1,200

ベーカーズ 7年

**EVAN WILLIAMS 12Y** ¥1,200

エヴァンウィリアムス 12年

**BALLANTINE'S 17Y** ¥1,800

バラントイン 17年

**響 BLENDER'S CHOICE** ¥2,000

### ALL YOU CAN DRINK ¥3,000

ハウスワインをお好きなだけ。

**SPARKLING WINE** スパークリングワイン

**WHITE WINE** 白ワイン

**RED WINE** 赤ワイン

銘柄は限定になります。ご了承くださいませ。

### COCKTAIL

**CASSIS OOLONG TEA** ¥900

カシスウーロン

**DITA SODA** ¥900

ディタ ソーダ

**LIMONCELLO GINGER** ¥900

リモンチェッロ ジンジャー

**PEACHED ICED TEA** ¥900

ピーチ アイスティー

### NON ALCOHOL COCKTAIL

**SHIRLEY TEMPLE** ¥800

シャーリーテンプル

**SARATOGA COOLER** ¥800

サラトガクーラー

### NON ALCOHOL & JUICE

**ASAHI DRY ZERO** ¥700

アサヒ ドライゼロ

**NON ALCOHOL WINE** ¥700

ノンアルコールワイン

**NON ALCOHOL SPARKLING WINE** ¥800

ノンアルコールスパークリングワイン

**COCA COLA** ¥620

コカ・コーラ

**WILKINSON GINGER ALE** ¥620

ジンジャーエール

**BLOOD ORANGE JUICE** ¥700

シチリア産ブラッドオレンジジュース

**DEWLANDS GUAVA JUICE** ¥700

南アフリカ産100%グアバジュース

**KATSUNUMA GRAPE JUICE** ¥850

勝沼醸造 葡萄果汁(ストレート)

**OOLONG TEA** ¥620

ウーロン茶

### MINERAL WATER

**ACQUA PANNA 1,000ml** ¥1,000

アクアパンナ

**SAN PELLEGRINO 1,000ml** ¥1,000

サンペレ・グリーノ