



LUNCH A LA CARTE アラカルト

アラカルトメニューには、フォカッチャがつきます。

MAIN メイン

エイジングビーフハンバーグ	150g	¥1,680
フィレミニヨンステーキ	150g	¥3,240
エイジングリブアイステーキ	200g	¥3,800
国産牛ステーキ	200g	¥4,200
九州産黒毛和牛サーロインステーキ	100g	¥3,800
Tボーンステーキ	2名様	¥12,960
	3名様	¥19,440
	4名様	¥25,920

SALAD サラダ

九州産自然栽培野菜のサラダ	¥1,400	1/2サイズ	¥700
自家製スモークサーモン ピートの香り	¥1,780	1/2サイズ	¥890
自家製ベーコンのシーザーサラダ	¥1,780	1/2サイズ	¥890

POTAGE ポタージュ

本日のポタージュ	¥860
ロブスタービスク	¥1,780

SIDE DISH サイドディッシュ

マッシュポテト	¥860
ハンドカットフライドポテト & ビーツケチャップ	¥1,080
九州野菜のミックスグリル	¥1,300



LUNCH COURSE MENU

ランチ コース メニュー
～メインの種類によって価格が異なります～

カレー	¥2,600~
ハンバーグ	¥2,800
エイジングリブアイ etc	¥3,800

AMUSE

シフォン・サレ、ポークリブをサンドしたグジェール、キャラメルポップコーン

SALAD

熊本県うさぎ農園の自然栽培野菜サラダ

HORS D'OEUVRE

旬の食材を使用した シェフ特製オードブル

POTAGE

シェフの厳選素材 大地のスープ

MAIN

メイン

DESSERT

季節のデザート

AFTER TEA

コーヒー、または紅茶

CURRY COURSE

BUTCHER CURRY COURSE

～BUTCHERカレーコース～

¥2,600

アミューズ・サラダ・オードブル・スープ

★シェフ特製 BUTCHERカレー

デザート・コーヒーまたは紅茶

エイジング ハンバーグステーキカレー + ¥380

Beef カレー + ¥380

国産牛ロースステーキカレー + ¥1,200

BUTCHER CURRY (WITH MINI SALAD)

アミューズ・シェフ特製 BUTCHERカレー・ミニサラダ

¥1,300

BUTCHER HUMBURGCURRY OR BEEF CURRY (WITH MINI SALAD)

アミューズ・シェフ特製 エイジングハンバーグ カレー
or Beef カレー・ミニサラダ

¥1,680

BUTCHER STEAK CURRY (WITH MINI SALAD)

アミューズ・シェフ特製 国産牛ロースステーキカレー
・ミニサラダ

¥2,500

LUNCH Dessert Set + ¥500
(デザート+コーヒーor紅茶)

LUNCH Coffee or Tea + ¥200





LUNCH COURSE

AGING HUMBURG COURSE

～エイジングハンバーグステーキ ランチコース～

¥2,800

アミューズ・サラダ・スープ・フォカッチャ
エイジング ハンバーグステーキ
デザート・コーヒーまたは紅茶

AGING HUMBURG & HANGING TENDER STEAK COURSE

～エイジングハンバーグ&ハンギングテンダーステーキ ランチコース～

¥2,900

アミューズ・サラダ・オードブル・スープ・フォカッチャ
エイジング ハンバーグステーキ & ハンギングテンダーステーキ
デザート・コーヒーまたは紅茶

AGING BEEF STEAK COURSE

～エイジングリブアイステーキ ランチコース～

¥3,800

アミューズ・サラダ・オードブル・スープ・フォカッチャ
エイジングリブアイステーキ
デザート・コーヒーまたは紅茶

FILET MIGNON STEAK OR JAPANESE BEEF STEAK COURSE

～フィレミニオンステーキ or 国産牛ロースステーキ ランチコース～

¥3,800

アミューズ・サラダ・オードブル・スープ・フォカッチャ
フィレミニオンステーキ または 国産牛ロースステーキ
デザート・コーヒーまたは紅茶



PREMIUM LUNCH COURSE

プレミアムランチコース

¥5,000

AMUSE

シフォン・サレ、ポークリブをサンドしたグジェール、キャラメルポップコーン

SALAD

熊本県うさぎ農園の自然栽培野菜サラダ

HORS D'OEUVRE

旬の食材を使用した シェフ特製オードブル

POTAGE

シェフの厳選素材 大地のスープ
フォカッチャ

POISSON

本日の魚料理

MAIN

3種のステーキよりお選びください
エイジングリブアイステーキ
フィレミニヨンスステーキ または 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



T-BORN STEAK LUNCH

エイジングTボーンステーキランチ

お一人様 ¥7,600 (2名様より)

AMUSE

シフォン・サレ、ポークリブをサンドしたグジェール、キャラメルポップコーン

SALAD

熊本県うさぎ農園の自然栽培野菜サラダ

HORS D'OEUVRE

旬の食材を使用した シェフ特製オードブル

POTAGE

シェフの厳選素材 大地のスープ
フォカッチャ

POISSON

本日の魚料理

MAIN

“ドライエイジング”Tボーンステーキ

DESSERT

季節のデザート

AFTER TEA

コーヒー、または紅茶



LUNCH DRINK LIST

BY THE GLASS SET ¥1,500

ハウスワイン グラスセット

SPARKLING WINE スパークリングワイン

WHITE WINE 白ワイン

RED WINE 赤ワイン

銘柄は限定になります。ご了承くださいませ。

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。

BY THE GLASS

GLASS SPARKLING ¥650

グラス スパークリング

GLASS CHAMPAGNE ¥1,600

グラス シャンパーニュ

RED WINE GLASS ¥650

ランチ グラスワイン赤

WHITE WINE GLASS ¥650

ランチ グラスワイン白

WINE GLASS ¥1,200~

その他 グラス 赤ワイン、白ワイン各種

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 (RED OR WHITE) ¥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

COCKTAIL

CASSIS OOLONGTEA ¥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

BOTTLED BEER

ASAHI DRY PREMIUM ¥800

プレミアム熟撰

SAMUEL ADAMS ¥900

サミエル アダムス ボストンラガー

BREWDOG PUNK IPA ¥1,000

ブルードッグ パンクIPA

BAIRDBEER(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

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