LUNCH COURSE ¥2900 [税込3190]

APPETIZER 前菜 + MAINDISH お好きなメインディッシュ + DESSERT 本日のデザート + DRINK ドリンク

PASTA

weekly pasta シェフ特製！今週のパスタ

LINGUINE

- bolognese ボロネーゼ
- blue crab creamy tomato sauce 渡蟹のトマトクリームソース
- homemade salsiccia genovese 自家製サルシッチャのジェノベーゼ
- creamy salmon with lemon サーモンのレモンクリームソース
- homemade bacon carbonara 自家製糸島豚ベーコンのカルボナーラ

SPAGHETTI

- lemon & shrimp pasta 農園きや べっぴんレモンのシュリンプ・パスタ
- meat ball arrabbiata ミートボールのアラビアータ
- spicy harissa sauce with baby sardines しらすのスパイシーアリッサソース
- mentaiko cod roe butter cream & aosa nori sauce 明太子発酵バターソースとあおさのり

BURGERS & SANDWICH

the craft burger ザ・クラフトバーガー
100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, thousand island sauce, cheddar cheese
牛100%ビーフパティ・レタス・トマト・グリルドオニオン・サウザンアイランドソース・チェダーチーズ

mushroom cheese burger マッシュルーム・チーズバーガー
100% beef patty, mushroom, truffle, wood ear mushroom, cheese sauce, jalapeño, grilled onion, bbq sauce
牛100%ビーフパティ・マッシュルーム・トリュフ・キクラゲ・チーズソース・ハラペーニョ・グリルドオニオン・BBQソース

homemade bacon burger 自家製厚切りベーコンバーガー
100% beef patty, thick sliced homemade bacon, lettuce, tomato, grilled onion, cheddar cheese, bbq sauce
牛100%ビーフパティ・自家製厚切りベーコン・レタス・トマト・グリルドオニオン・チェダーチーズ・BBQソース

fried chicken burger フライドチキンバーガー
fried chicken, fried egg, lettuce, mayonnaise, homemade ketchup
フライドチキン・フライドエッグ・レタス・マヨネーズ・自家製ケチャップ

crispy salmon burger クリスピー・サーモンバーガー
deep-fried smoked salmon, lettuce, bbq sauce, tartar sauce スモークサーモンフライ・レタス・BBQソース・タルタルソース

the pastrami sandwich ザ・パストラミサンド
campagne bread, 150g pastrami, tartar, lettuce, bbq sauce
カンパーニュ・自家製パストラミ150g・タルタルソース・BBQソース

OTHERS

FROM THE JOSPER OVEN
grilled itoshima pork 糸島豚 肩ロース +200
black angus beef shoulder ブラックアンガス牛 肩ロース +800

FRIED CHICKEN
original fried chicken オリジナル・フライドチキン
▶ オリジナル ▶ 熟成チーズ＆ペッパー ▶ 激辛！スパイシーマオ +100

JAMBALAYA
beef jambalaya with fried egg ビーフ・ジャンバラヤ +200
フライドエッグのせ

LUNCH TIME
FROM 11:00AM TO 3PM

WITH SALAD
ランチメニューには
サラダが付きます

Chef's Recommendation シェフのオススメ！

BURGERS & SANDWICH

✓ the craft burger ザ・クラフトバーガー 1600 [税込1760]
100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, thousand island sauce, cheddar cheese
牛100%ビーフパティ・レタス・トマト・グリルドオニオン・サウザンアイランドソース・チェダーチーズ

mushroom cheese burger マッシュルーム・チーズバーガー 1700 [税込1870]
100% beef patty, mushroom, truffle, wood ear mushroom, cheese sauce, jalapeño, grilled onion, bbq sauce
牛100%ビーフパティ・マッシュルーム・トリュフ・キクラゲ・チーズソース・ハラペーニョ・グリルドオニオン・BBQソース

homemade bacon burger 自家製厚切りベーコンバーガー 1800 [税込1980]
100% beef patty, thick sliced homemade bacon, lettuce, tomato, grilled onion, cheddar cheese, bbq sauce
牛100%ビーフパティ・自家製厚切りベーコン・レタス・トマト・グリルドオニオン・チェダーチーズ・BBQソース

fried chicken burger フライドチキンバーガー 1500 [税込1650]
fried chicken, fried egg, lettuce, mayonnaise, homemade ketchup
フライドチキン・フライドエッグ・レタス・マヨネーズ・自家製ケチャップ

crispy salmon burger クリスピー・サーモンバーガー 1650 [税込1815]
deep-fried smoked salmon, lettuce, bbq sauce, tartar sauce
スモークサーモンフライ・レタス・BBQソース・タルタルソース

TOPPINGS

beef patty	ビーフパティ	650[税込715]	avocado	アボカド	150[税込165]
bacon	ベーコン	200[税込220]	cheddar	チェダーチーズ	150[税込165]
jalapeño	ハラペーニョ	150[税込165]	fried egg	フライドエッグ	150[税込165]

✓ the pastrami sandwich ザ・パストラミサンド 1600 [税込1760]
campagne bread, pastrami, tartar, lettuce, bbq sauce
カンパーニュ・自家製パストラミ・レタス・タルタルソース・BBQソース

FROM THE JOSPER OVEN

スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オーブン"ジョスパー"
高温調理を短時間で行うことで素材の旨味やジューシーさを最大限に引き出します！

grilled itoshima pork [bread or rice] 2000 [税込2200]
糸島豚 肩ロース [パンまたはライス]

black angus beef shoulder [bread or rice] 2600 [税込2860]
ブラックアンガス牛 肩ロース [パンまたはライス]
garlic sauce

FRIED CHICKEN

名物・フライドチキン！こだわりのチキンを外はカリッと中はジューシーに仕上げました

original fried chicken 1600 [税込1760]
オリジナル・フライドチキン
下記から味を選べます

mini fried chicken	2pc 400 [税込440]
ミニ・フライドチキン	+1pc 200 [税込220]

▶ オリジナル ▶ 熟成チーズ＆ペッパー ▶ 激辛！スパイシーマオ +100

SALAD

WITH SOUP & BREAD サラダランチにはスープ・パンが付きます

shrimp & avocado salad with basil dressing 1300 [税込1430]
海老とアボカドのサラダ バジルドレッシング
shrimp, avocado, broccoli, cherry tomato,mixed beans, boiled egg, cucumber

JAMBALAYA

beef jambalaya with fried egg 1800 [税込1980]
ビーフ・ジャンバラヤ フライドエッグのせ

PASTA LUNCH

gluten free brown rice fettucine available for substitution
グルテンフリー 玄米フェットチーネへも変更も可能

weekly pasta 1500 [税込1650]
シェフ特製！今週のパスタ

blue crab creamy tomato sauce *-linguine-* 1650 [税込1815]
| リングイネ | 渡蟹のトマトクリームソース

✓ homemade salsiccia genovese *-linguine-* 1500 [税込1650]
| リングイネ | 自家製サルシッチャのジェノベーゼ

creamy salmon with lemon *-linguine-* 1550 [税込1705]
| リングイネ | サーモンのレモンクリームソース

beef bolognese *-linguine-* 1700 [税込1870]
| リングイネ | 牛100% ボロネーゼ

homemade itoshima pork bacon carbonara *-linguine-* 1600 [税込1760]
| リングイネ | 自家製糸島豚ベーコンのカルボナーラ

spicy harissa sauce with baby sardines *-spaghetti-* 1450 [税込1595]
| スパゲティ | しらすのスパイシーアリッサソース

mentaiko cod roe butter cream & aosa nori sauce *-spaghetti-* 1500 [税込1650]
| スパゲティ | 明太子発酵バターソースとあおさのり

lemon & shrimp pasta *-spaghetti-* 1600 [税込1760]
| スパゲティ | 農園きや べっぴんレモンのシュリンプ・パスタ

meat ball arrabbiata *-spaghetti-* 1650 [税込1715]
| スパゲティ | ミートボールのアラビアータ

DRINK ALL ¥200 [税込220]

テイクアウトできます

REFILL FREE おかわりできます

original blend iced tea "five elements"
オリジナル アイス・ブレンドティー ファイブエレメンツ

- original blend coffee オリジナル・ブレンドコーヒー [ICED OR HOT]
- earl grey アールグレイ [ICED OR HOT]
- coca cola コカコーラ
- ginger ale ジンジャーエール
- apple juice アップルジュース
- orange juice オレンジジュース

craft lemon squash クラフトレモンスカッシュ +¥330

virgin mojito バージン・モヒート [ノンアルコール] +¥330

craft coffee shake クラフトコーヒーシェイク +¥385

sparkling wine スパークリングワイン +¥550

DESSERT

本日のランチデザート +¥385