

# LUNCH COURSE ¥2900



メインディッシュをお選びください  
**CHOOSE YOUR MAINDISH**

APPEZIZER 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 Pasta
LINGUINE	blue crab creamy tomato sauce	渡蟹のトマトクリームソース
	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
	meatball arrabbiata	ミートボールのアラビアータ
SPAGHETTI	lemon & shrimp pasta	農園きや べっぴんレモンのシュリンプ・パスタ
	iberico pork cacio e pepe	イベリコ豚のカチョ・エ・ペペ
	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  
カンバーニュ・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 chicken breast 有田鶏胸肉 +200  
black angus beef shoulder ブラックアングス牛 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! スパイス・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

## BURGERS & SANDWICH

- the craft burger ザ・クラフトバーガー 1600**  
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 [税込1760]
  - mushroom cheese burger マッシュルーム・チーズバーガー 1700**  
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 [税込1870]
  - homemade bacon burger 自家製厚切りベーコンバーガー 1800**  
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 [税込1980]
  - fried chicken burger フライドチキンバーガー 1450**  
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 [税込1595]
  - crispy salmon burger クリスピー・サーモンバーガー 1650**  
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 [税込1815]
- |          |                   |             |                   |             |
|----------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|
| 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**  
campagne bread, pastrami, tartar, lettuce, bbq sauce  
カンバーニュ・自家製パストラミ・レタス・タルタルソース・BBQソース [税込1760]

## 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プン“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!



served with soup & salad  
ジョスパー・メインディッシュには  
スープとサラダが付きまます。

- grilled chicken breast [bread or rice] 有田鶏胸肉 [パンまたはライス] 1900**  
[税込2090]
- black angus beef shoulder with garlic sauce [bread or rice] ブラックアングス牛 肩ロース [パンまたはライス] 2600**  
[税込2860]

## 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 オリジナル・フライドチキン 1600**  
[税込1760]  
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! スパイス・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**  
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 [税込1430]
- craft cobb salad 1300**  
クラフト・コブサラダ  
chicken breast, mini tomatoes, egg, broccoli, avocado, mixed beans, cucumber [税込1430]

## JAMBALAYA

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

1800 [税込1980]



## PASTA LUNCH



gluten free brown rice fettuccine 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 シェフ特製! 今週の Pasta 1500**  
[税込1650]
- blue crab creamy tomato sauce -linguine- | リングイネ | 渡蟹のトマトクリームソース 1650**  
[税込1815]
- creamy salmon with lemon -linguine- | リングイネ | サーモンのレモンクリームソース 1550**  
[税込1705]
- homemade itoshima pork bacon carbonara -linguine- | リングイネ | 自家製糸島豚ベーコンのカルボナーラ 1600**  
[税込1760]
- mentaiko cod roe butter cream & aosa nori sauce -spaghetti- | スパゲティ | 明太子発酵バターソースとあおさのり 1500**  
[税込1650]
- iberico pork cacio e pepes -spaghetti- | スパゲティ | イベリコ豚のカチョエペペ 1600**  
[税込1560]
- lemon & shrimp pasta -spaghetti- | 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 1600**  
[税込1760]
- meat ball arrabbiata -linguine- | リングイネ | ミートボールのアラビアータ 1650**  
[税込1715]

## DRINK ALL ¥200 [税込220]

テイクアウト  
できます

REFILL FREE original blend iced tea “five elements”  
おかわりできます 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<br>オリジナル・ブレンドコーヒー<br>[ICED OR HOT] | coca cola<br>ジンジャーエール   | コココーラ |
| earl grey アールグレイ<br>[ICED OR HOT]                        | ginger ale<br>アップルジュース  |       |
|  | apple juice<br>オレンジジュース |       |
|  | orange juice            |       |



**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

