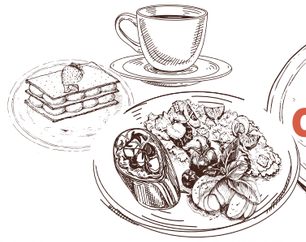
LUNCH COURSE

¥2900 [税込3190]



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

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

FRIED CHICKEN

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

▶ オリジナル ▶ ザクザク！デュカスパイス ▶ 激辛！スパイシーマオ +100



PASTA

	weekly pasta	シェフ特製！今週のパスタ
LINGUINE	blue crab creamy tomato sauce	渡蟹のトマトクリームソース
LINGUINE	creamy salmon with lemon	サーモンのレモンクリームソース
LINGUINE	homemade bacon carbonara	自家製・糸島豚ベーコンのカルボナーラ
LINGUINE	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
SPAGHETTI	mentaiko cod roe butter cream and aosa nori sauce	明太子バターソースとあおさのり

BURGERS

the craft burger ザ・クラフトバーガー
100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, thousand island sauce, cheddar

homemade herb salsiccia burger 自家製ハーブサルシッチャ・バーガー
herb salsiccia, lettuce, tomato, grilled onion, bbq sauce, cheddar

spicy mushroom cheese burger スパイシー・マッシュルーム・チーズバーガー
100% beef patty, mushroom, truffle, wood ear mushroom, lettuce, tomato, grilled onion, cheese sauce, jalapeño, bbq sauce

crispy salmon burger クリスピー・サーモンバーガー
deep-fried smoked salmon, lettuce, tomato, bbq sauce, tartar sauce

mexican burger メキシカン・バーガー
100% beef patty, avocado, grilled onion, lettuce, salsa mexicana, coriander, cheddar

bacon burger 厚切りベーコンバーガー
100% beef patty, lettuce, tomato, thick sliced homemade bacon, cheddar, bbq sauce

FROM THE JOSPER OVEN [MAIN DISH]



grilled chicken breast 有田鶏胸肉 +200
black angus beef shoulder ブラックアンガス牛 肩ロース +800

JAMBALAYA



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



DESSERT OPTION +¥1,000 [税込1100]
change today's dessert to french toast
+¥1,000[税込1100]で本日のデザートをフレンチトーストに変更できます
whipped butter & maple syrup french toast
ホイップバターとメープルシロップのフレンチトースト
~~1500~~ 1000[税込1100]

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

Recommended
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 下記から味を選べます 1600 [税込1760]

▶ オリジナル ▶ ザクザク！デュカスパイス ▶ 激辛！スパイシーマオ +100

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



BURGERS



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
ビーフ100%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

homemade herb salsiccia burger 自家製ハーブサルシッチャ・バーガー 1500 [税込1650]
herb salsiccia, lettuce, tomato, grilled onion, bbq sauce, cheddar
ハーブサルシッチャ・レタス・トマト・グリルオニオン・BBQソース・チェダーチーズ

spicy mushroom cheese burger スパイシー・マッシュルーム・チーズバーガー 1750 [税込1925]
100% beef patty, mushroom, truffle, wood ear mushroom, lettuce, tomato, grilled onion, cheese sauce, jalapeño, bbq sauce
ビーフ100%パティ・マッシュルーム・トリュフ・キクラゲ・レタス・トマト・グリルドオニオン チーズソース・ハラペーニョ・BBQソース

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, tomato, bbq sauce, tartar sauce
スモークサーモンフライ・レタス・トマト・BBQソース・タルタルソース

mexican burger メキシカン・バーガー 1750 [税込1925]
100% beef patty, avocado, grilled onion, lettuce, salsa mexicana, coriander, cheddar
ビーフ100%パティ・アボカド・グリルオニオン・レタス・サルサメヒカーナ・コリアンダー・チェダーチーズ

bacon burger 厚切りベーコンバーガー 1850 [税込2035]
100% beef patty, lettuce, tomato, thick sliced homemade bacon, cheddar, bbq sauce
ビーフ100%パティ・レタス・トマト・厚切りベーコン・チェダーチーズ・BBQ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	300[税込330]	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]

SALAD



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

SERVED WITH SOUP & BREAD
サラダにはスープ・パンが付きます。

craft cobb salad クラフト・コブサラダ 1300 [税込1430]
chicken breast, mini tomatoes, egg, broccoli, avocado, mixed beans, 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



OUR RECOMMENDATIONS

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！



SERVED WITH SOUP
メインディッシュにはスープが付きます。

grilled chicken breast [bread or rice] 1900 [税込2090]
有田鶏胸肉 [パンまたはライス]

black angus beef shoulder with garlic sauce [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]

PASTA

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できます



weekly pasta 今週のパスタ 1500[税込1650]

LINGUINE リングイネ

blue crab creamy tomato sauce 1600 [税込1760]
渡り蟹のトマトクリームソース

smoked salmon lemon cream sauce 1550 [税込1705]
燻製サーモンのレモンクリームソース

meat ball arrabbiata 1650 [税込1815]
ミートボールのアラビアータ

itoshima pork bacon carbonara 1600 [税込1760]
自家製・糸島豚ベーコンのカルボナーラ

SPAGHETTI スパゲティ

mentaiko cod roe butter cream & aosa nori sauce 1500 [税込1650]
明太子バターソースとあおさのり

shrimp & lemon pasta 1600 [税込1760]
農園きや べっぴんレモンのシュリンプ・パスタ

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