



## LUNCH BUFFET MENU

前菜ビュッフェ + お好きなメイン + 季節のタルト&アイスクリーム + 紅茶もしくはコーヒー1杯  
Appetizers Buffet + Choice of Main + Seasonal Tart & Ice Cream + A Cup of Tea or Coffee

### 前菜ビュッフェ Appetizers Buffet \*お好きな前菜をbuffetからお取り下さい

ソラリア シーザーサラダ	Solaria Caesar Salad
スモークサーモンのコブサラダ	Smoked Salmon Cobb Salad
ローカルブティックトマト&フルーツのピクルス バジル	Local Boutique Tomatoes & Pickled Fruits Salad • Basil
辛子明太子&ポテト	Spicy Mentaiko & Potato
タイ グラスヌードル 小海老添え	Thai Glass Noodle With Shrimp
季節のガーデングリーン	Seasonal Garden Greens
本日のスープ 2種	2 Kinds Of Today's Soup
各種パン	Various types of bread

### メイン Mains

本日のパスタ	2500	Today's Pasta
本日の鮮魚 福岡県産ブロッコリー バルメザンリゾット	2700	Today's Market Fish Fukuoka Broccoli • Parmesan Risotto
糸島豚 肩ロース肉のチャージリル ローストした秋の根菜 サフランルイユ	2700	Char Grilled Itoshima Pork Shoulder Roasted Autumn Root Vegetables • Saffron Rouille
ありた鶏のチャージリル 宮崎県産 黒皮南瓜のベイク・秋茸のビスク	2800	Char Grilled Arita Chicken Baked Miyazaki Pumpkin • Autumn Mushroom Bisque
九州産ビーフのハンバーグステーキ マッシュポテト ホワイヨ マッシュルームソース	2900	Kyusyu Beef Salisbury Steak Mashed Potatoes • Foyot • Mushroom Sauce
ビーフステーキのチャージリル ハンドカット フライドポテトもしくはパリ マッシュ ホースラディッシュクリーム		Char Grilled Beef Steak Hand Cut Fries Or Paris Mash • Horseradish Cream
US ブラックアングス ミスジ肉 150G	3000	US Black Angus Flat Iron 150 Grams
US アングス 肩ロース肉 300G	3200	US Angus Shoulder 300 Grams
オーストラリア産 グラスフェッド フィレ肉 150G	3700	Australian Grass Fed Fillet 150 Grams
ニュージーランド産 リブアイ 250G	5700	New Zealand Rib Eye 250 Grams
オーストラリア産 ブラックアングス フィレ 200G	5900	Australian Black Angus Fillet 200 Grams
オーストラリア産 ブラックアングスサーロイン ニューヨークカット 280G	6000	Australian Black Angus Sirloin New York Cut 280 Grams
本日の九州プレミアム	M/P	Today's Kyusyu Premium
鴨のフォワグラトッピング 80G	1600	Seared Duck Foie Gras Topping 80 Grams