

ALL DAY

11:00 - 22:00

FOOD (L.O.21:00) DRINK (L.O.21:30)

FOOD MENU

()内は税込み価格です。
() Are including tax price

Feel the Wind in the Sauce, Summer in Kyusyu

ソースで爽風を感じて、九州の夏の味わい

VEGETABLES

野菜



いのうえファームトマト ハーブ薫る白ワインコンポート

いのうえファームトマト ハーブ薫る白ワインコンポート 600
大分産バジルのジェノベーゼをまろやかなクリームソース仕立てに (660)

みやまセロリとSU マスタードの初夏マリネ 500
蜂蜜とピネガーが優しい和の粒マスタードで夏野菜をシンプルに (550)

鹿児島平飼いの卵のアチャール カダイフの巣 600
鳥の巣の上にはエキゾチックなスパイスまみれのとろーり半熟卵を (660)

糸島はるかと Cacio 熟成ロビオラ 900
はるかの酸味とピールの苦みが糸島の初夏、海の爽風を軽やかに (990)

久留米明星ネギまみれのアヒージョ 800
潜めた桜エビの風味とネギの旨みがたっぷりのオイルにしみ込んで (880)

クラシックシーザーサラダ 900
DD定番のシーザーサラダは大きな具材とたっぷりチーズで (990)

ならはら菜園パクチーたっぷりサラダ 1,000
自家製パンチェッタと瑞々しいパクチーをライムとハラペーニョで (1,100)

シェフズマーケットサラダ 1,400
本日のシェフおすすめのサラダをお皿いっぱい彩りに飾って (1,540)



久留米明星ネギまみれのアヒージョ



いのうえファーム筑後茄子のシュニッツェル

いのうえファーム筑後茄子のシュニッツェル 700
サクッとハーブ衣にはクミンの効いた爽快なヨーグルトソースを (770)

フレンチフライバスケット 700
グランド塩、九州醤油、トリュフ塩、パクチーの4種からチョイス (770)

アスパラガスのトスカーナオムレツ 900
卵のふんわりとシェーブルチーズのkokでアスパラがシャキッと (990)

糸島彩野菜のスモークと 自家製デュカ 1,100
糸島産旬野菜にナッツが芳ばしいデュカと、スモーキーな香りと (1,210)

MEAT

肉



くまもと杜の豚ジャンボン 高菜トンナート

- くまもと杜の豚ジャンボン 高菜トンナート 800
ツナの滑らかなソースに『徳丸漬物』高菜漬で酸味をアクセントに (880)
- 仔羊とはかた地鶏レバーのパテ ド カンパーニュ 1,000
醤油麹に青唐辛子を混ぜた 3 升漬が驚きの味変に。辛いので要注意 (1,100)
- KYUSYU おつまみプレート 1,200
九州産おすすめの日替わりおつまみ (詳しくはスタッフまで) (1,320)
- 切り立てシャクータリーとチーズの盛り合わせ 1,800
切りたての生ハムとおすすめチーズの風味豊かな盛合せ (1,980)

- ありたどりのジューシーグリル 1,500
「たなかラー油」と山椒が深い味わいのピリッとアラビアータで (1,650)
- トリッパアラジャポネーゼ 900
日本酒で仕上げたトリッパに『ミツル醤油』のもろみを合わせて (990)
- はかた地鶏手羽のハーブフリット 1,000
ズッキーニピクルスを味わう華やかで爽やかなラビゴットソースと (1,100)
- リバーワイルドポークを安心院甘酒スペアリブで 1,600
ゴボウが芳ばしく、ピネガーと甘酒がふんわり優しい BBQ ソース (1,760)



ありたどりのジューシーグリル



ハーブ薫るラムラックのロティ

- ハーブ薫るラムラックのロティ 2,800
『ここく』フムス味噌にたっぷりのオイルと自家製デュカを添えて (3,080)
- 鴨のロースト 季節のフルーツとフルーツピネガーで 2,000
旬のフルーツと『SU』果実酢のシンプルで夏を感じるソースを (2,200)
- バヴェットステーキ カイノミミディアムレア 2,000
ピリッと実山椒とエシャロットの自家製バターで爽快に召し上がれ (2,200)
- 九州産和牛のタリアート バルサミコとパルミジャーノ
生わさび、茎の山葵漬をオイルと。 100g 2,500 (2,750)
わさびの爽やかな風味と一緒に 200g 4,500 (4,950)

OTHERS

その他

- ブレッド盛り合わせ 400
店内ベーカリーキッチンで丁寧に焼き上げたブレッドを (440)
- 本日のケーキ 800
内容はスタッフまでお尋ねください (880)

SEAFOOD

魚



松浦アジのスモークマリネ



舌平目のムニエル プールノワゼットアンショワ

- 松浦アジのスモークマリネ 800
シェリーピネガーで和えたシャキシャキレッドピーズと一緒に (880)
- サーモンのタルタル ハーブの薫りと 900
柚子果汁が爽やかなレフォールクリームソースで夏風を感じて (990)
- ひとくちムール貝のエスカベッチェ 1,000
色鮮な夏野菜がキラキラ、ライムコリアンダーの爽やかなソースで (1,100)
- 長島真蛸とならばら菜園ケールのグリル 800
スパイシーなタコと風味の強いケールにレモンをたっぷりと絞って (880)

- 舌平目のムニエル プールノワゼットアンショワ 1,600
バターとヘーゼルナッツの芳ばしさ、レモン酸味が潤しのソースで (1,760)
- ぶりぶり、海老カツ 900
『かばす本家』の柚子胡椒がピリッと爽やかなタルタルソース (990)
- 長崎イサキのソテー 1,500
ベーコンの旨みと香味野菜の優しいクリームソースをたっぷり (1,650)
- 長崎サワラと空豆のグリル 菜の花クスクス 1,500
トマトと肥後赤酒の柔らかい酸味が醸し出すポモドロと一緒に (1,650)

PASTA

パスタ



天草車海老ジェノベーゼ スパゲッティーニ

- 天草車海老ジェノベーゼ スパゲッティーニ 1,500
初夏の爽やかなバジルソースに濃厚なアメリカーナをアクセントに (1,650)
- 仔羊の煮込みと春野菜のパッケリ 1,200
柔らかいラムラグーには春野菜とペコリーノをふんだんにのせて (1,320)
- 自家製グアンチャーレのカルボナーラ 1,400
口溶けの良いグアンチャーレ、濃厚なクリームと卵のマリアージュ (1,540)
- 冷製カッパーイーニ 天草真鯛と糸島きよみと 1,400
フレッシュトマトが涼やかなソースで。旬のフルーツを味わって (1,540)

PAELLA

パエリア



あさりとホタルイカ、たっぷり豆の和パエリア

- あさりとホタルイカ、
たっぷり豆の和パエリア スキレット 1,500 (1,650)
『中嶋屋本店』の出汁を閉じ込めて。 パエリアパン 2,200 (2,420)
旬魚と豆の和の鮮やかさを
- 海老とムール貝のパエリア スキレット 1,500 (1,650)
お米に魚介のうま味をぎゅっと閉じ込めて。 パエリアパン 2,200 (2,420)
おこげも最高です
- タンドリーチキン
スパイシーなパエリア スキレット 1,500 (1,650)
チキンとアチャール、ソースを パエリアパン 2,200 (2,420)
豪快にごちゃ混ぜで召し上がれ!