

鉄板焼 桜

ランチメニュー

【平日限定】

レディースランチ

¥4,000

本日の前菜盛り合わせ

本日のスープ

オーストラリア産牛フィレ 80g

季節の焼き野菜

銀シャリ

赤出汁

デザートビュッフェ

佐賀牛ランチ

¥6,000

本日の前菜盛り合わせ

本日のスープ

佐賀牛ロース 100g

季節の焼き野菜

銀シャリ

赤出汁

桃のコンポート バニラアイス添え

スペシャリティコーヒー

(トアルコ・トラジャ)

ランチコース

¥8,200

本日の前菜盛り合わせ

本日のスープ

鮮魚の鉄板焼き

佐賀牛ロース 100g

季節の焼き野菜

銀シャリ

赤出汁

桃のコンポート バニラアイス添え

カヌレ・ド・ボルドー

スペシャリティコーヒー

(トアルコ・トラジャ)

スペシャルランチコース

¥11,500

本日の前菜盛り合わせ

本日のスープ

博多地鶏とフォアグラつくね

蝦夷鮑の発酵バター鉄板焼き

佐賀牛ロース 100g

季節の焼き野菜

ガーリックライス

赤出汁

桃のコンポート バニラアイス添え

カヌレ・ド・ボルドー

スペシャリティコーヒー

(トアルコ・トラジャ)

★ガーリックライスに変更 +¥600

★佐賀牛ロース100gに変更 +¥1,100

★九州産牛フィレに変更 +¥2,200



鉄板焼 桜

ディナーメニュー

ディナー

¥10,900

玄界灘コチの昆布締め カラスミ

本鮪のなめろう仕立て

宮崎産とうもろこしのポタージュ

博多地鶏とフォアグラつくね

九州産牛ロース 100g

季節の焼き野菜

銀シャリ

赤出汁

桃のコンポート バニラアイス添え

カヌレ・ド・ボルドー

スペシャリティコーヒー
(トアルコ・トラジャ)

スタンダード

¥14,200

玄界灘コチの昆布締め カラスミ

豊前産みらいサーモンとクスクスの手毬

博多地鶏とフォアグラつくね

自家製濃厚豆腐 寄せ出汁

蝦夷鮑の発酵バター鉄板焼き

トリュフと豚足のパート包み

佐賀牛ロース 100g

季節の焼き野菜

ガーリックライス

赤出汁

桃のコンポート バニラアイス添え

カヌレ・ド・ボルドー

スペシャリティコーヒー
(トアルコ・トラジャ)

スペシャル

¥17,500

玄界灘コチの昆布締め カラスミ

豊前産みらいサーモンとクスクスの手毬

本鮪のなめろう仕立て

宮崎産とうもろこしのポタージュ

博多地鶏とフォアグラつくね

自家製濃厚豆腐 寄せ出汁

関門海峡 蛸の南仏風煮込み

宮崎産キャビアと赤茄子のマリネ

蝦夷鮑の発酵バター鉄板焼き

イベリコ・ベジュータ生ハムと若松産トマト

トリュフと豚足のパート包み

佐賀牛ロース 100g

季節の焼き野菜

ガーリックライス

赤出汁

桃のコンポート バニラアイス添え

カヌレ・ド・ボルドー

スペシャリティコーヒー
(トアルコ・トラジャ)

ザ・ワギュウ

¥23,000

前 菜

黒鮑の発酵バター鉄板焼き

黒毛和牛のハンバーグ トリュフ

黒毛和牛 霜降り(ミスジ) 80g

黒毛和牛 赤身(トウガラシ) 80g

佐賀牛ロース 80g

季節の焼き野菜

ガーリックライス

赤出汁

桃のコンポート バニラアイス添え

カヌレ・ド・ボルドー

スペシャリティコーヒー
(トアルコ・トラジャ)



- ★ガーリックライスに変更 +¥600
- ★佐賀牛ロース100gに変更 +¥1,100
- ★九州産牛フィレに変更 +¥2,200