



APPETIZER

 熊本県産 ミル爆モッツァレラ 無花果 MIRUBAKU Mozzarella and Fig	2,400	 シーフード セヴィーチェ Seafood Ceviche	1,900
 薫焼き鰹のカルパッチョ タブナードソース Straw-Grilled Bonito Carpaccio with Tapenade Sauce	1,600	 九州産 有機野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Organic Vegetables	1,700
 牛タンのカルパッチョ ペコリーノチーズ Beef Tongue Carpaccio with Pecorino Cheese	2,200	 フレッシュワカモレ トルティーヤ Fresh Guacamole and Tortilla	2,400
 チャイニーズチキンサラダ Chinese Chicken Salad	1,800	 カラムリフリット Calamari Fritter	1,800
 糸島ベーコンと茸のアヒージョ Itoshima Bacon and Mushroom Ajillo	1,500	 ラムポルペッティ Lamb Polpetti	1,600
 ルイガンズタコス LUIGANS Tacos	1 piece~ 900	 フォカッチャ Focaccia	4 pieces 400

MAIN & GRILL

 USビーフステーキ シャリアピンソース US Beef Steak with Chaliapin Sauce	3,400	 スパイシースペアリブ Spicy Spare Ribs	2,900
 チキンのカツレツ ハーブガーリックバター Chicken Cutlet with Herb Garlic Butter	2,900	 サーモンのソテー ラヴィゴットソース Sauteed Salmon with Ravigote Sauce	3,100
 豚のシンプルグリル Grilled Pork	3,200	 九州産和牛のサーロイン WAGYU Beef Sirloin Steak	100g 4,500 200g 8,200

NOODLE

 オマールエビのトマトクリーム イカ墨タリオリーニ Squid Ink Tagliolini with Lobster Tomato Cream Sauce	2,800
 琉球和牛のボロネーゼ フェットチーネ Ryukyu Wagyu Bolognese Fettuccine	2,100
 秋刀魚と博多スギタケのアーリオ・オーリオ Pacific Saury and Hakata Sugitake mushroom Aglio e Olio	1,900
 鶏ラグーのレモンクリーム フェットチーネ Chicken Ragu Lemon Cream Fettuccine	1,800
 秋野菜のクリームジェノベーゼスープパスタ Autumn Vegetable Cream Genovese Soup Pasta	2,300
 海老と蟹のトムヤムクン モッチリーニ Mocchilini Tom Yum Kung with Shrimp and Crab	2,100

DESSERT

 ナガノパープルとシャインマスカットのパフェ Nagano Purple and Shine Muscat Parfait	2,000
 ルイガンズティラミス LUIGANS Tiramisu	900
 バニラカスタードプリン Vanilla Custard Pudding	900
 バスクチーズケーキ Basque Cheesecake	1,200
 レモントルト Lemon Tart	1,100
 シャーベット (マンゴーパッション/ラズベリー/白桃) Sherbet (Mango and Passion Fruit / Raspberry / Peach)	600

THE SEASONAL

6,800

前菜+温前菜+パスタ+メイン+デザート+アフタードリンク (コーヒーまたは紅茶)
Appetizer + Hot Appetizer + Pasta + Main + Dessert + After Drink (Coffee or Tea)

 おすすめのメニューです。  パクチーを使用したお料理です。

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
Please inform our staff if you have any food allergy. All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

WINE	
SPARKLING	
アストリア カーサ スプマンテ Astoria Casa Spumante	1,200
WHITE	
マスティア ソアヴェ Mastia Soave / Italy / Garganegat	1,100
トッレゼッラ・シャルドネ Torresella / Italy / Chardonnay	1,300
RED	
メルセデス エグーレン カベルネ・ソーヴィニヨン Mercedes Eguren / Spain / Cabernet Sauvignon	1,300
ラ カッライア・メルロ La Carraia / Itary / Merlot	1,400
TODAY'S WINE	
本日のワイン Today's Wine	ASK
その他ボトルワインを取り揃えております。お気軽にスタッフへお申し付けください。 We offer a selection of bottled wines. Please feel free to ask our staff for details.	

BEER	
サントリー ドラフトビール SUNTORY Draft Beer	1,000
コロナ・エキストラ Corona	1,100
モデルロ エスPECIAL Modelo Especial	1,400

FROZEN	
フローズンマルガリータ (プレーン/マンゴー/パイン) Frozen Margarita (Plain / Mango / Pineapple)	1,300
SIGNATURE COCKTAIL	
Be a traveler Be a traveler	1,300
フラワースパークリング Flower Sparkling *卵白を使用しています	1,300
🌺 ルイガンズレモンサワー LUIGANS Lemon Sour	1,100
トロピカルサングリア Tropical Sangria	1,000
スーパーモヒート Super Mojito	1,200
🌺 ピーチクーラー Peach Cooler	1,000

WHISKY			
イチローズモルト Ichiro's Malt	1,400	碧 Ao	1,500
余市N.V Yoichi	1,600	山崎N.V Yamazaki	1,800

GIN			
ゴードンドライジン Gordon's London Dry Gin	1,000	OSUZU Osuzu	1,300

NON-ALCOHOL	
トラウベンモスト ワイン醸造用 葡萄ジュース Red Grape Juice	1,100
フラワーティーソーダ Flower Tea Soda *卵白を使用しています	1,100
🌺 柚子レモネード Yuzu Lemonade	900
オレンジジンジャースカッシュ Orange Ginger Squash	900
🌺 マンゴーパーム Mango Palm	900
クラフトジンジャーエール Craft Ginger Ale	800
コーラ Coke	700
マンゴー Mango	700
烏龍茶 Oolong Tea	700
ノンアルコールビール Non-alcohol Beer	900
サンペレグリノ S. Pellegrino	1,000

COFFEE & TEA	
ブレンドコーヒー Blend Coffee	650
カフェオレ Cafe Au Lait	700
カフェラテ Cafe Latte	700
トロピカルリゾートティー Tropical Resort Tea	800
アールグレイ Earl Grey	600
ルイボス Rooibos	600



🌺 おすすめのメニューです。
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
Please inform our staff if you have any food allergy.
All prices include tax and are subject to a 10% service charge.