

無添加の野菜スープ

SOUPS



すべてのスープのベースに ボーンブロススープ *BONE BROTH BASE*

鶏ガラや手羽先に、玉ねぎ・生姜・にんにくなどの香味野菜、昆布、椎茸を合わせてじっくり煮出したボーンブロス。素材の旨みが溶け込んだこのスープをベースに、7種類の野菜スープをご用意しました。

オニオングラタンスープ

冷製ヴィシソワーズスープ

大刀洗産青ネギのヴィシソワーズ

八代産トマトクリームスープ

八代産トマトのピリ辛ミネストローネ

濃厚エビのビスクスープ

大刀洗産ゴールドラッシュ100%
濃厚コーンポタージュスープ



全品 **500円** (税込 550円)

スープとご一緒に

自家製フォカッチャ **300円** (税込330円)

ガーリックフォカッチャ **400円** (税込440円)

※写真はイメージです。

アラカルト

A LA CARTE

全品 **500円**(税込550円)



当店自慢の
ポルチーニ大根



長崎県松浦産
アジフライタルタル



枝豆のペペロンチーノ



自家製ピクルス

自家製ピクルス

炙り鶏皮ポン酢

フィッシュ&
チップス



黒酢チキン南蛮

黒酢チキン南蛮

鶏の唐揚げ

パリパリ
ピーマン肉詰め

明太モッツアレラ
チーズボール

低温調理よだれ鶏

肉味噌きゅうり



明太モッツアレラチーズボール

カニクリーム
コロッケ

山盛り
フライドポテト



カニクリームコロッケ

お料理と一緒に

自家製フォカッチャ **300円**(税込330円)

ガーリックフォカッチャ **400円**(税込440円)

※写真はイメージです。

サラダ & サイドディッシュ

SALADS & SIDES



阿蘇サーモンとアボカド・
クリームチーズのポキサラダ

980円(税込1,078円)



自慢の肉肉ドーフ

780円(税込858円)



特製バーニャカウダ

700円(税込770円)



生ハム&オリーブ盛り合わせ

600円(税込660円)



ガーリックシュリンプ

900円(税込990円)



シビカマーボードーフ

780円(税込858円)



海老とブロッコリーのアヒージョ
～手仕込みフォカッチャ付～

980円(税込1,078円)



ムール貝ときのこのアヒージョ
～手仕込みフォカッチャ付～

980円(税込1,078円)

低温調理サラダチキンとブロッコリー
・玉子の高たんぱくサラダ

680円(税込748円)

海老とアボカドのサラダ

750円(税込825円)

ポテトミートグラタン

750円(税込825円)

スパゲッティ

SPAGHETTI

ソースが主役のひと皿



絶望のスパゲッティ

～ 絶望の先に、希望がある ～

絶望しているときでも、食べれば元気になれる。
ニンニクと唐辛子が香る濃厚なトマトクリームソースは、
一度食べたら忘れられない味わいです。

1,280円(税込1,408円)

モッツァレラチーズとベーコンの
バジルトマトスパゲッティ

1,280円(税込1,408円)



ベーコンとホーレン草の
ポルチーニクリームカルボナーラ

1,180円(税込1,298円)



八代産完熟トマトとニンニクと
唐辛子のスパゲッティ

1,280円(税込1,408円)



オニオングラタンスープ
スパゲッティ

1,440円(税込1,584円)



ムール貝と海老の
濃厚ビスクソーススパゲッティ

1,350円(税込1,485円)



ごろごろビーフ
バター焼スパゲッティ

1,350円(税込1,485円)

海老とアボカドの
バジルクリームスパゲッティ

1,350円(税込1,485円)

サバ辛子高菜の
ペペロンチーノ

1,180円(税込1,298円)

※写真はイメージです。

ナポリピッツァ

NEAPOLITAN PIZZA

本格手仕込みの一枚

全**15**種類 各**770**円(税込847円)



- 7の極みマルゲリータ
- 厳選チーズのピザ〜蜂蜜ソースで〜
- ブラックカレーピッツァ
- ボロネーゼピッツァ
- ポルチーニクリームピッツァ
- バンビーノビアンカ
- フレッシュトマトのジェノバピッツァ
- 厳選チーズとトマトのチーズピザロッソ

- ホワイトマッシュポテトチーズピッツァ
- 菜園風ボロネーゼピッツァ
- ラタトゥイユ風のトマトソースピッツァ
- 濃厚なエビの香りのグラタンピッツァ
- 生ハムと野菜のサラダピッツァ
- トマトの焼きカレーピッツァ
- ピッツァ・カルボナーラ

スパゲッティとご一緒に

自家製フォカッチャ 300円(税込330円)

ガーリックフォカッチャ 400円(税込440円)

メインディッシュ

MAIN DISHES



熊本県産
あか牛のステーキ
1,480円(税込1,628円)



阿蘇サーモンのクリスプ
～サクサク食感のサーモン刺～
1,350円(税込1,485円)



佐賀牛入り
オニオングラタンスープハンバーグ
1,380円(税込1,518円)



阿蘇サーモンの
カルパッチョ
900円(税込990円)



豚ハラミとキャバツの辛味噌鉄板焼
880円(税込968円)
1.5倍 1,230円(税込1,353円)



丸ごと骨付き鶏もも焼
～特製辛味噌添え～
1,200円(税込1,320円)

阿蘇サーモンの厚切りレアステーキ
1,500円(税込1,650円)

阿蘇サーモンのレアカツ
1,180円(税込1,298円)

佐賀牛入りハンバーグ
(和風ジャポネソース or トマトクリームソース)
1,280円(税込1,408円)

ビーフシチュード佐賀牛入りハンバーグ
1,780円(税込1,958円)

和牛もつ鍋 ～ボーンブロス醤油～

※2人前から承ります。1人前 1,650円(税込1,815円)
メの麺(ちゃんぽん・パスタ) 各 300円(税込330円)

和牛ホルモン鉄板焼

1,200円(税込1,320円)



要予約

アクアパッツァ
～今日の鮮魚丸一尾～
2,500円
(税込2,750円)

お料理とご一緒に

自家製フォカッチャ 300円(税込330円)

ガーリックフォカッチャ 400円(税込440円)

釜飯&お食事

KAMAMESHI & RICE DISHES

■ ブロス釜飯 こだわりのスープで炊き上げた釜飯



阿蘇サーモン炙り
しゃけ明太のせ釜飯

1,380円(税込1,518円)



海鮮釜飯
(エビ・阿蘇サーモン・ムール貝)

1,380円(税込1,518円)



ごろごろ牛釜飯

1,380円(税込1,518円)

※釜飯は生米から炊く為、25分程お時間がかかります。

■ カレー・オムライス



熟成ブラックカレー

750円(税込825円)



トマトクリームオムライス

900円(税込990円)

オムライスカレー

800円(税込880円)

デミグラスオムライス

800円(税込880円)

スイーツ

SWEETS



当店自慢のクレームブリュレ

500円(税込550円)



キャラメルとアーモンドのズコット

680円(税込748円)



コーヒーゼリーパフェ

580円(税込638円)

バスクチーズケーキ

780円(税込858円)

ミルクレープ

680円(税込748円)

バニラアイスフォカッチャディップ

580円(税込638円)

※写真はイメージです。

ドリンク

DRINK

ビール BEER

サントリー生 マグジョッキ
..... 630円(税込693円)

サントリー生 ピルスナー
..... 540円(税込594円)



ノンアルコールビールテイスト飲料

オールフリー 540円(税込594円)

ハイボール HIGHBALL



ジムビームハイボール
..... 430円(税込473円)

ジムビーム
ジンジャーハイボール
..... 430円(税込473円)

ジムビームコークハイボール
..... 430円(税込473円)

角ハイボール
..... 520円(税込572円)



焼酎 SHOCHU 水割り・お湯割り・ロック

黒霧島(芋) 400円(税込440円)

白岳(米) 400円(税込440円)

ほろろ(麦) 400円(税込440円)

サワー SOUR

生レモン漬け込みサワー
..... 400円(税込440円)

巨峰サワー
..... 400円(税込440円)

グレープフルーツサワー
..... 400円(税込440円)



ワイン WINE



こぼれスパークリングワイン
..... 700円(税込770円)

グラスワイン(赤・白)
..... 600円(税込660円)

オペレーター 550円(税込605円)

キティ 550円(税込605円)

ボトルワインは別紙ワインリストをご覧ください。

日本酒 SAKE

千代の園 純米酒 朱盃 600円(税込660円)

千代の園 限定 蔵出し 600円(税込660円)

梅酒 PLUM WINE

梅酒 500円(税込550円)

カクテル COCKTAIL

各**540円**(税込 594円)

翠ジンソーダ

カシスグレープフルーツ

モスコミュール

翠ジンバック

ピーチソーダ

ブルドック

翠ジンライム

ピーチオレンジ

カンパリソーダ

カシスソーダ

ピーチグレープフルーツ

スプモーニ

カシスオレンジ

スクリュードライバー

のんあるフルーツサワー NON-ALCOHOL FRUIT SOUR

カシス0よいサワー **400円**(税込440円) つぶし蜂蜜レモン0よいサワー **540円**(税込594円)

ピーチ0よいサワー **400円**(税込440円) つぶしオレンジ0よいサワー **540円**(税込594円)

プレーン0よいサワー **400円**(税込440円) カルピス0よいサワー **400円**(税込440円)

ソフトドリンク SOFT DRINK

各**360円**(税込 396円)

蜂蜜レモネードソーダ

アップルジュース

烏龍茶

メロンソーダ

ジンジャーエール

ホットコーヒー

オレンジジュース

ペプシコーラ

アイスコーヒー

デザートドリンク DESSERT DRINK

抹茶ミルクわらび餅 **500円**(税込550円)

ほうじ茶ミルクわらび餅 **500円**(税込550円)

クリームソーダ **500円**(税込550円)



※写真はイメージです。

ご予約コース

COURSES

全コース2名様より・要予約・夜の部限定

7ミートコース 全100種類以上の食べ飲み放題

2時間制



大人 4,500円(税込)

中高生 2,500円(税込)

小学生 2,000円(税込)

幼児 990円(税込)

お席のご利用は120分、
スタートから90分でラストオーダー。

食べ残しが多い場合は、追加料金を
頂戴することがございます。

和牛もつ鍋コース 飲み放題付

お一人様 5,000円(税込)



- ① 阿蘇サーモンカルパッチョ
- ② 和牛もつ鍋(メのちゃんぽん麺またはパスタ付)
- ③ 本日の本格ナポリピザ
- ④ フィッシュ&チップス
- ⑤ ガーリックシュリンプ
- ⑥ サラダチキンの高たんぱくサラダ
- ⑦ 自慢のクレームブリュレ

※飲み放題はスタートから90分でラストオーダー

UFOフォンデュコース 飲み放題付

お一人様 4,000円(税込)



- ① UFOフォンデュ
自家製フォカッチャ食べ放題
- ② バーニャカウダ
- ③ 豚ハラミとキャベツの辛味噌鉄板焼
- ④ サバ辛子高菜のペペロンチーノ
- ⑤ 自慢のクレームブリュレ

※飲み放題はスタートから90分でラストオーダー

ご法事・お祝いのお席のご予約も承ります。

その他、ご予算に応じたオーダーメイドコースも承ります。 お一人様 4,000円(税込)~飲み放題付

※写真はイメージです。