高温石窯

THE　PEAK　の由来でもある「圧倒的な熱量」で焼き上げられる食材は水分を逃すことなく瑞々しく仕上がります。

ここにしかない体験価値を是非お楽しみください。

名物・石窯グリル・オーブン料理
From the Stone Oven

肉料理 *Meat* *(all gluten-free)*

1. 九州産和牛 Kyushu Wagyu	200g　フィレ or サーロイン / *Tenderloin or Sirloin*		5,280
2. 大分 耶馬渓 錦雲豚の骨付きロース Bone-in Oita Pork Loin	約450g / around 450g 提供までに45分以上かかります。 It might take more than 45 minutes to serve.		4,950
3. 大分 耶馬渓 錦雲豚の肩ロース Oita Pork Shoulder	200g		3,520
4. 九州産ジビエ　軍鶏 Oita Local Chicken “Toyono-Shamo”	250g 胸、もも肉 / Breast, thigh meat		3,300
5. 九州産ジビエ　鹿ロース Kyushu Game Meat Venison Loin	200g		4,180
6. 豪州産骨付き仔羊ロース Bone-in Australian Lamb	4本 約300g / 4pcs around 300g		4,950

魚介料理 *Seafood* *(all gluten free)*

7. 大分近海水揚げ本日の鮮魚	Oita Seasonal Seafood		Market price
8. 大分姫島車海老	Himeshima Tiger Prawn	4尾 / 4pcs	2,200

野菜 *Vegetables* *(all gluten free, vegan)*

10. 大分産旬野菜盛合わせ	Seasonal Vegetables Plate		1,650
11. 大分産椎茸	Oita Shiitake	5個 / 5pcs	1,100
12. 自家製サンバルソース	Homemade Spicy Sambal Sauce *(gf)*	80g	800

表示価格は全て税込です。 All prices are inclusive of tax.
当店では一名様 ¥550,- をテーブルチャージとして頂戴致します。
550 yen will be charged per person

前菜 *Cold Starters*

13. 大分姫島産車海老と鮮魚のマリネ 2,200
Marinated Himeshima Tiger Prawn and Seasonal Seafood *(gf)*
14. 宮崎産奥日向サーモンのカルパッチョ 2,200
Herb Cured Okuhyuga Salmon *(gf)*
15. 九州産猪、フォアグラ、木の実のテリーヌ 2,860
Kyushu Boar, Foie Gras, and Nuts Terrine
16. イタリア産コッパ（生ハム）と大分野菜のピクルス 2,420
Italian Coppa and Homemade Oita Vegetable Pickles *(gf)*
17. 九州産塩トマトとフルーツのブルスケッタ 1,430
Kyushu Tomato and Fruits Bruschetta *(v)*
18. 彩り九州産野菜のサラダ 1,650
Kyushu Vegetable Salad *(gf, v)*

スープ *Soup*

19. 大分椎茸のポタージュ　カプチーノ仕立て 1,540
Oita Shiitake Potage with Cappuccino foam *(gf)*
20. 十六穀米のミネストローネ 1,540
16 Grain Rice Minestrone Soup *(gf, v)*

サイド・一品料理 *Other Dish*

21. 大分産牛肉のハンバーガー 1,870
Oita Beef Burger
22. 九州産和牛とキノコのドリア 2,750
Oita Beef and Mushroom Doria
23. パスタトロフィエ　九州産猪のラグー 2,420
Stewed Boar Pasta "Trofie"
24. 大分産冠地鶏 手羽先のスパイスフリット 4本 / 4pcs 1,650
Spicy Chicken Wings Fritter *(gf)*
25. 魚介のシチリア風アランチーニ（サフラン、イカ墨） 2個ずつ / 2pcs each 1,650
Arancini Siciliani (Saffron, Squid ink)
26. ビアバターポテトフライ 880
Beer Battered Potatoes *(v)*
27. ミルクロールパン 2個 / 2pcs 440
Milk Bread

デザート *Dessert*

28. 季節のフルーツタルトとバニラジェラート
Seasonal Fruits Tarte with Vanilla Ice Cream 1,650
29. ザボン漬けとナッツの「カッサータ」アイスケーキ
Candied Citrus “Cassata” Ice Cake 1,650
30. フォンダンショコラとピスタチオジェラート
Fondant Chocolate with Pistachio Ice Cream 1,650