

高温石窯オーブングリル



The Peakの石窯は700度の高温調理を実現
素材の水分を閉じ込めて仕上げます
ジューシーな食感をお楽しみください

牛 Beef

- ⑩ 九州産和牛フィレ 200g 7700 yen
① Grilled Wagyu beef fillet

- 九州産和牛サーロイン 200g 7700 yen
② Grilled Wagyu beef sirloin

豚 Pork

- 耶馬溪 錦雲豚 200g 3960 yen
③ Grilled Oita Kinunton pork

鶏 Chicken

- ④ 大分産軍鶏チキン 300g 4400 yen
④ Grilled Oita Shamo chicken

魚介 Seafood

- ⑤ 九州産旬魚介の盛り合わせ 5500 yen
⑤ Grilled Kyushu Seasonal Seafood Platter

- 大分姫島産車海老 4本 3300 yen
⑥ Grilled Prawns from Himeshima 4pcs

- 本日のおすすめ海鮮焼き 時価
⑦ Today's recommended grilled seafood



野菜 Vegetable

- ⑨ 九州産旬野菜の盛り合わせ 1980 yen
⑧ Grilled Kyushu Vegetable Platter

- 大分産しいたけ 1430 yen
⑨ Grilled Oita Shiitake Mushrooms





spaghetti
alla
Sante

パスタ Pasta

九州魚介岩礁風 トマト風味

3960 yen

⑩ Spaghetti Mussels Clams Shrimp Squid

錦雲豚ベーコンときのこクリーム トリュフ風味 3300 yen

⑪ Spaghetti Kinunton pork Bacon Mushroom Truffle

スープ Soup

大分しいたけのポタージュ 1650 yen

⑫ Potage Oita Shiitake Mushrooms

ナポリピツツア Napolitan Pizza

ピツツア マルゲリータ

2750 yen

⑬ Pizza Margherita



ピツツア クアットロフォルマッジ 3300 yen

⑭ Pizza Quattro Formaggi

ピツツア マリナーラ

2200 yen

⑮ Pizza Marinara

前菜 サラダ Appetizer Salad

海老・貝・海鮮の盛り合わせプレート

⑯ Shrimp shellfish and seafood platter

3300 yen



スペイン産生ハムと安心院リーフサラダ

⑰ Spanish Prosciutto Ham Ajimu Leaf Salad

1980 yen

塩トマト・フルーツとブッラータチーズのカプレーゼ

⑱ Caprese of tomato fruits and burrata cheese

2200 yen

大分産猪のパテと九州産野菜のピクルス

⑲ Oita wild boar pate and Kyushu vegetable pickles

2200 yen

まぐろ・アボカド琉球丼

⑳ Tuna and avocado bowl

2750 yen



サイドメニュー Others

ビアバッターポテトフライ

㉑ Beer batter potato fries

880 yen

フライドチキン

㉒ Fried chicken

1760 yen

アボカドディップとトルティーヤ

㉓ Avocado dip and tortilla

880 yen

バターライス

㉔ Butter rice

440 yen

ミルクパン

㉕ Milk bread

440 yen

デザート Dessert

本日のデザート

1430 yen

②6 Today's dessert

②6 別府銘菓”ザボン漬け”のシチリア風アイスケーキ 1430 yen

②7 Sicilian-style ice cake of Pomelo pickles

②6 大分産地卵のティラミス

1430 yen

②8 Tiramisu made with eggs from Oita

ベイクドチーズケーキ柚子風味と季節のフルーツ 1430 yen

②9 Baked cheesecake yuzu-flavored and seasonal fruits

