

PREFIX FIVE COURSE MENU

プリフィックスコース

¥9,900 / PERSON

AMUSE

はじまりの一皿

A

APPETIZERS

B

福岡産のイチジクのマリネ 鴨のローストハム
自家製カッテージチーズ添え
Local Marinated Figs, Roasted Duck Ham,
with Homemade Cottage Cheese

湯布院産サーモンのタルタル
マスのキャビアの燻製添え ガーリックトースト
ベアルネーズソース
Local Salmon Tartar, Smoked Trout Caviar,
Garlic Toast, Béarnaise Sauce

A

PASTA

B

姫島車海老と秋のキノコの
クリームソースのスパゲッティ
Cream Spaghetti with
Local Tiger Prawns and Mushrooms

大分産和牛と臼杵産根菜の
ラグーボロネーゼのスパゲッティ
Ragù Bolognese Spaghetti with
Local Wagyu Beef and Root Vegetables

MAIN DISH

大分産豊美牛サーロイングリル
Oita Toyomi Beef Sirloin 110g

A

STANDARD

B

本日のお魚グリル
Today's Special Grilled Fish 100g

大分和牛フィレ肉
Oita Wagyu Filet 110g
+ ¥1,100

C

PREMIUM

D

オマール海老グラタン仕立て (1/2尾)
Lobster Gratin-style (half)
+ ¥1,100

Tボーンステーキ
T-bone Steak 700g
+ ¥3,300

E

CHEF'S
SIGNATURE

F

Lボーンステーキ
L-bone Steak 600g
+ ¥2,200

★E & Fは2名様単位でご注文を承ります。
E & F orders are for two persons only.

★追加料金は、お1名様あたりの税込金額です。
Additional charges are per person and include tax.

DESSERT

A

地卵とマスカルポーネチーズの
プディングとマロングラッセ 焼き菓子
Local Egg and
Mascarpone Cheese Pudding
with Marron Glace Baked Sweets

B

別府銘菓"ザボン"カッサータ
ココアのソース 焼き菓子
Beppu Pomelo Cassata
Baked Sweets with Cocoa Sauce

C

ティラミス
THE PEAK スタイル
The Peak style Tiramisu

A LA CARTE MENU

アラカルトメニュー

GALLERIA MIDOBARU
THE PEAK

APPETIZER & SALAD 前菜 & サラダ

湯布院産サーモンのタルタル マスのキャビアの燻製 2,750

ガーリックトースト ベアルネーズソース

LOCAL SALMON TARTAR, SMOKED TROUT CAVIAR,

GARLIC TOAST, BEARNAISE SAUCE



合鴨の低温ロースト グリーンマスタードソース 2,750

福岡産のイチジクのマリネ 自家製カッテージチーズ

ROASTED DUCK HAM, GREEN MUSTARD SAUCE

LOCAL MARINATED FIGS, HOMEMADE COTTAGE CHEESE

季節野菜のシーザーサラダ 1,650

九州産パンチェッタ ミモレットチーズ 糸島産リーフ

CAESAR SALAD WITH SEASONAL VEGETABLES,

KYUSHU PANCETTA, MIMORETTO CHEESE, WITH ITOSHIMA LEAF

NEAPOLITAN STYLE PIZZA ナポリ風ピッツァ



マルゲリータ 2,750

豊後竹田産トマトソース モッツアレッタ バジリコ

MARGHERITA

LOCAL TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASILICO

クアトロフォルマッジ 3,300

ゴルゴンゾーラ モッツアレッタ グラーナパダーノ ミモレット

QUATTRO FORMAGGI

GORGONZOLA, MOZZARELLA, GRANA PADANO, MIMOLETTE

マリナーラ 2,200

豊後竹田産トマトソース ニンニクスライス オレガノ

MARINARA

LOCAL TOMATO SAUCE, GARLIC SLICES, OREGANO

STONE OVEN GRILLED DISH 石窯グリル料理

 和牛フィレ 九州産	200 G	8,800
茸のソース 葱アンチョビ カボス胡椒 ビアバターポテト添え WAGYU BEEF FILLET FROM KYUSHU WITH FRIED POTATOES		
豊美牛サーロイン 大分産	200 G	7,700
茸のソース 粒マスタード カボス胡椒 ビアバターポテト添え TOYOMI BEEF SIRLOIN FROM OITA WITH FRIED POTATOES		
 Tボーンステーキ(フィレ&ロース)米国産	ABOUT 700 G	13,200
茸のソース バルサミコソース 粒マスタード カボス胡椒 ビアバターポテト添え T-BONE STEAK (FILET & LOIN) FROM USA WITH FRIED POTATOES		
Lボーンステーキ(ロース)米国産	ABOUT 500 G	11,000
茸のソース バルサミコソース 粒マスタード カボス胡椒 ビアバターポテト添え L-BONE STEAK (LOIN) FROM USA WITH FRIED POTATOES		
大分産豊の軍鶏(モモ ムネ 手羽先)	350 G	4,400
茸のソース バルサミコソース 葱アンチョビ カボス胡椒 ビアバターポテト添え OITA TOYONO-SHAMO LOCAL CHICKEN (THIGH, BREAST, WING) WITH FRIED POTATOES		
 オマール海老 カナダ産	450 G	7,700
グラタン仕立て ビアバターポテト添え LOBSTER FROM CANADA, GRATIN STYLE WITH FRIED POTATOES		
本日の鮮魚	120 G	3,850
ビアバターポテト添え TODAYS FRESH SEAFOOD WITH FRIED POTATOES		

大分姫島産車海老 サラダとオランダーズソース添え LOCAL TIGER PRAWNS WITH SALAD AND HOLLANDAISE SAUCE	4PCS	3.300
大分産サザエ 香草バター焼き LOCAL TURBAN SHELL GRILLED WITH HERB BUTTER	200 G	1.650
九州産旬野菜の盛り合わせ 臼杵味噌のディップ添え ASSORTED SEASONAL VEGETABLES FROM KYUSHU SERVED WITH LOCAL MISO DIP	6 TYPES	2.420
大分産椎茸 LOCAL GRILLED SHIITAKE MUSHROOMS	6 PCS	1.650

PASTA & SOUP パスタ & スープ




姫島車海老と秋のキノコのクリームソースのスパゲッティ CREAM SPAGHETTI WITH LOCAL TIGER PRAWNS AND MUSHROOMS		4.400
大分産和牛と臼杵産根菜の ラグーボロネーゼのスパゲッティ RAGÙ BOLOGNESE SPAGHETTI WITH LOCAL WAGYU BEEF AND ROOT VEGETABLES		2.750
豊後竹田産の完熟トマトと夏野菜のスパゲッティ SPAGHETTI WITH LOCAL TOMATOES AND SUMMER VEGETABLES		2.750
大分産椎茸のポタージュ カプチーノ仕立て LOCAL SHIITAKE MUSHROOMS POTAGE WITH CAPPUCCINO FOAM		1.650

SIDE DISH サイドメニュー

ビアバターポテト BEER-BATTERED POTATOES	880
フライドチキン FRIED CHICKEN	1,760
アボカドディップとトルティーヤ AVOCADO DIP AND TORTILLA	880
バターライス BUTTER RICE	440
ミルクパン MILK BREAD	440

DESSERT デザート

地卵とマスカルポーネチーズのプディング マロングラッセ 焼き菓子 LOCAL EGG AND MASCARPONE CHEESE PUDDING WITH MARRON GLACE BAKED SWEETS	1,430
 別府銘菓「ザボン漬け」のカッサータ 焼き菓子 ココアのソース LOCAL "POMELO PICKLES" CASSATA WITH BAKED GOODS AND COCOA SAUCE	1,430
ティラミス THE PEAKスタイル TIRAMISU THE PEAK STYLE	1,430