

# 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

耶馬溪錦雲豚とフォアグラのクロスタータ  
かぼちゃのクレマ レンズ豆 自家製ピクルス  
Local Pork and Foie Gras Crostata,  
Pumpkin Crema, Lentils, and House-made Pickles

鹿児島産白姫海老とホタテ貝柱  
チュイルのスパイシーマリネ  
柑橘類と彩り野菜 ヨーグルトソース  
Local Shrimp and Scallops  
Spicy Tuile, Citrus and Vegetables,  
and Yogurt Sauce

A

PASTA

B

ズワイガニと大分産白葱のスパゲッティ  
魚介のプロデット オイル仕立て  
Snow Crab and Oita White Leek Spaghetti with  
Seafood Brodetto in a Light Oil Sauce

キノコのフリットと九州産パンチェッタの  
スパゲッティカルボナーラ  
Mushroom Fritters and Kyushu Pancetta  
Spaghetti Carbonara

MAIN DISH

大分産豊美牛サーロイングリル  
Oita Toyomi Beef Sirloin 100g

A

STANDARD

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

B

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

C

PREMIUM

ロブスターグラタン仕立て (1/2尾)  
Lobster Gratin-style (half)  
+ ¥1,650

D

Tボーンステーキ  
T-bone Steak 700g  
+ ¥3,300

E

CHEF'S  
SIGNATURE

Lボーンステーキ  
L-bone Steak 600g  
+ ¥2,200

F

★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人様あたりの税込金額です。  
Additional charges are per person and include tax.

DESSERT

A

クラシックガトーショコラと  
宮崎産金柑のコンフィチュール  
クレームシャンティ  
Classic Gateau au Chocolat  
Miyazaki Kumquat Confiture  
Crème Chantilly

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



耶馬溪錦雲豚とフォアグラのクロスタータ

2,750

かぼちゃのクレマ レンズ豆 自家製ピクルス

LOCAL PORK AND FOIE GRAS CROSTATA.

PUMPKIN CREMA, LENTILS, AND HOUSE-MADE PICKLES

鹿児島産白姫海老とホタテ貝柱

2,750

チュイルのスパイシーマリネ 柑橘類と彩り野菜 ヨーグルトソース

LOCAL SHRIMP AND SCALLOPS

SPICY TUILE, CITRUS AND VEGETABLES, AND YOGURT SAUCE

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 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	200 G	8,800
	豊美牛サーロイン 大分産 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	200 G	7,700
	Tボーンステーキ(フィレ&ロース)米国産 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	ABOUT 700 G	13,200
	Lボーンステーキ(ロース)米国産 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	ABOUT 500 G	11,000
	大分産豊の軍鶏(モモ ムネ 手羽先) 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 GAME CHICKEN (THIGH, BREAST, WING) WITH FRIED POTATOES	350 G	4,400
	ロブスター オーストラリア産 グラタン仕立て ビアバターポテト添え LOBSTER FROM AUSTRALIA, GRATIN STYLE WITH FRIED POTATOES	450 G	8,800
	本日の鮮魚 ビアバターポテト添え TODAY'S FRESH SEAFOOD WITH FRIED POTATOES	200 G	3,850

大分姫島産車海老 サラダとフレンチドレッシング添え LOCAL TIGER PRAWNS WITH SALAD AND FRENCH DRESSING	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 白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




ズワイガニと大分産白葱のスパゲッティ 魚介のブロデット オイル仕立て SNOW CRAB AND OITA WHITE LEEK SPAGHETTI WITH SEAFOOD BRODETTO IN A LIGHT OIL SAUCE		4.400
キノコのフリットと九州産パンチェッタのスパゲッティカルボナーラ MUSHROOM FRITTERS AND KYUSHU PANCETTA SPAGHETTI CARBONARA		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

クラシックガトーショコラと宮崎産金柑のコンフィチュール クレームシャンティ CLASSIC GATEAU AU CHOCOLAT AND MIYAZAKI KUMQUAT CONFITURE WITH CRÈME CHANTILLY	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