



ニュージーランド産 グラスフェッドビーフ ファイルステーキ

グラスフェッドビーフ ファイルステーキ ~赤ワインソース~
カボチャのポターージュ / サラダ
雑穀米orソフトフランス / ドリンク
★ソースはジャポネソースorデミグラスソースに変更可

¥2,100

低カロリー&低脂肪で栄養価が高い牧草牛の、最も肉質が柔らかくステーキに最適なフィレ肉を使用。また、温野菜にはミネラル豊富なピーツのソースを添えています。濃厚な肉の味わいとピーツの甘みを感じる、特別な日にピッタリのメニューです。

Christmas Special Plate 2023

ご予約なし
OK

12/22 fri. - 25 mon.

4日間限定 11:00~18:00 (L.O.17:00)

クリスマスキッシュプレート

サーモンとほうれん草のキッシュ
アボカドとクリームチーズのカナッペ
生ハム / カボチャのポターージュ / ドリンク

¥1,400

塩気のあるサーモンとほうれん草は相性抜群。サクサクのパイ生地につぶりとチーズをのせて香ばしく焼き上げています。自家製トマトソースをつけてお召し上がりください。



à La Carte (単品料理)

カボチャのポターージュ

¥300

生姜入りで体温まるカボチャのポターージュ。
ミネラル豊富なピーツを使用したピンク色のソースで、目にも体にも美味しいスープです。



Drink Menu

コーヒー (HOT/ICE)	オレンジジュース
アメリカーノ (HOT/ICE)	りんごジュース
紅茶 (HOT/ICE)	炭酸水
ジャスミン (HOT/ICE)	コーラ

プラス ¥100 で グラスワイン赤・白、ハイボール、カフェラテ、カフェインレスに変更可

プラス ¥300 で スパークリングワイン、瓶ビールに変更可



イメージ

※表示価格は全て税込みです

rejoyce

TEL 092-791-1231
FAX 092-791-1232

福岡市中央区渡辺通3-5-11
(桜十字メディカルスクエア1F)

月~金 / 11:00~18:00 (L.O.17:00)
土日祝 / 11:00~18:00 (L.O.17:00)

Instagram



Website

