

ランチプレート

ご利用時間 11:00~14:30



洋食プレート

選べるチキンステーキソース
トマト/デミグラス/クリーム/和風ガーリック

チキンステーキ / 五穀米

エビとアボカドのサラダ / イタリアンスナック

ポタージュ / ケーキ / ソフトドリンク

880円〈会員〉840円



和食プレート

寿司三貫 / 天ぷら

うどん(冷) / 小鉢

冷奴 / 味噌汁 / ケーキ / ソフトドリンク

880円〈会員〉840円

パスタ & ピザ



サラダ付

パスタ各種
680円

チキンとブロッコリーの和風パスタ / ほうれん草とベーコンのクリームパスタ

ナスとモッツァレラトマトパスタ / ツナとしめじのオイルパスタ

ランチプレート



直径約20cm

ピザ各種
680円

ナポリ風ミックスピッツァ / ナポリ風マルゲリータピッツァ

ナポリ風4種のチーズピッツァ

ナポリ風とは..
イタリア南部のナポリ発祥
ピザ生地が厚く
もちもちしていることが特徴

選べるソフトドリンク



本日のデザート



上記のパスタ・ピザに
+300円

Terimore style curry

野菜カレー



野菜出汁カレー(サラダ付)	650円	〈会員〉	620円
唐揚げ出汁カレー(サラダ付)	720円	〈会員〉	690円
豚バラ出汁カレー(サラダ付)	800円	〈会員〉	760円
ホルモン出汁カレー(サラダ付)	980円	〈会員〉	940円
三元豚カツ出汁カレー(サラダ付)	1,250円	〈会員〉	1,190円
牛ハラミ出汁カレー(サラダ付)	1,350円	〈会員〉	1,290円

}}ご飯大盛り 50円

チーズ焼きカレーうどん 700円 〈会員〉 670円

チーズ焼きカレーそば 700円 〈会員〉 670円

}}麺大盛り +100円

ネギとチーズのトッピング
相性抜群



かつおぶし、うるめいわしぶし、
さばぶし、むろあじぶしを使用
〈自家製出汁カレー〉

自家製
出汁カレー
使用

選べる
ハンバーグドリア
ソース

トマト
デミグラス
クリーム
カレー

自家製
出汁カレー
使用

門司港発祥



焼きカレー(サラダ付)

900円 〈会員〉 860円



ハンバーグドリア(サラダ付)

1,050円 〈会員〉 1,000円

}}ご飯大盛り 50円

定食



チキンステーキセット(ご飯・サラダ・ポタージュ付)	880円〈会員〉	840円
 選べるチキンステーキソース トマト/デミグラス/クリーム/和風ガーリック 		
チキン南蛮定食(ご飯・漬物・味噌汁付)	780円〈会員〉	750円
チキンカツ定食(ご飯・漬物・味噌汁付)	780円〈会員〉	750円
唐揚げ定食(ご飯・漬物・味噌汁付)	800円〈会員〉	760円
三元豚トンカツ定食(ご飯・漬物・味噌汁付)	980円〈会員〉	940円
カキフライ定食(ご飯・漬物・味噌汁付)	980円〈会員〉	940円
ホルモン野菜炒め定食(ご飯・漬物・味噌汁付)	980円〈会員〉	940円
牛ハラミ定食(ご飯・サラダ・漬物・味噌汁付)	1,200円〈会員〉	1,140円
天ぷら定食(ご飯・漬物・味噌汁・小鉢付)	1,100円〈会員〉	1,050円
天ぷら刺身定食(ご飯・漬物・味噌汁・小鉢付)	1,350円〈会員〉	1,290円

ご飯大盛り50円

麺・ご飯



ざる(そば・うどん)	410円〈会員〉	390円
天ざる(そば・うどん)	750円〈会員〉	720円
かけ(うどん・そば)	410円〈会員〉	390円
肉(うどん・そば)	650円〈会員〉	620円
焼きそば	680円〈会員〉	650円
焼きうどん	680円〈会員〉	650円
鉄板ナポリタン(サラダ付)	780円〈会員〉	750円

麺大盛り 100円

親子丼(漬物・味噌汁付)	750円〈会員〉	720円
三元豚カツ丼(漬物・味噌汁付)	980円〈会員〉	940円
ご飯単品	240円〈会員〉	230円
味噌汁単品	110円〈会員〉	100円

ご飯大盛り 50円



サラダ

おすすめドレッシング
青じそ



豆腐と梅のサラダ
380円 〈会員〉 370円

おすすめドレッシング
シーザードレッシング



温玉チキンサラダ
560円 〈会員〉 540円

おすすめドレッシング
わさびドレッシング



クリームチーズとスモークタンサラダ
680円 〈会員〉 650円

おすすめドレッシング
フレンチドレッシング



生ハムサラダ〜マチェドニア風〜
720円 〈会員〉 690円

おすすめドレッシング
コブサラダドレッシング



エビとアボカドサラダ
750円 〈会員〉 720円

おすすめドレッシング
イタリアンドレッシング



カルパッチョサラダ
800円 〈会員〉 760円

お子様メニュー

おもちゃ付き

オレンジジュース付

お子様うどん
400円 会員 380円



オレンジジュース付

お子様カレー
カレーライス・唐揚げ
ウインナー・ミニトマト
ゼリー
600円 会員 570円

オレンジジュース付

お子様ハンバーグ

ご飯・ハンバーグ・唐揚げ
スパゲッティ・エビフライ
ウインナー・ミニトマト
ゼリー

650円 会員 620円



ご注文は小学生以下のお子様に限ります

表記の金額は全て税込価格です。

デザート



ブリュレフレンチトースト

焦がしバターとバニラの香る
こだわりのフレンチトースト
ブリュレしたフランス産カソナードと
ソフトクリームの相性抜群

ショコラ
ベリー

600円〈会員〉570円

テリパフェ

マCHEDONIA

イタリア風フルーツポンチ
×ブルーベリーチーズケーキアイス

チョコ

チョコクッキー
×チョコレートアイス

コーヒーゼリー

コーヒーゼリー
×クッキー&クリームアイス

800円〈会員〉760円



chocolate

coffeejelly

macedonia

デザート



プチポンデ

もっちりもちの生地はクセになる

チーズ

チョコ

390円〈会員〉380円

イタリアンスナックボロネーゼ

外はパリパリ
お菓子感覚で食べられる

390円〈会員〉380円



デザート盛り合わせ

アイス・ケーキは日替わり

1,000円〈会員〉950円

ソフトクリーム

350円〈会員〉340円

かき氷(いちご・メロン・抹茶・ブルーハワイ)

200円〈会員〉190円

Alvoカップアイス(バニラ・チョコ・宇治抹茶・津軽リンゴ)

350円〈会員〉340円

Alvo

西通りプリンの絶品アイス
低脂肪・低カロリーながら濃厚な味わい

一品料理

一品料理



ポテトフライ 340円〈会員〉330円

鶏の唐揚げ 380円〈会員〉370円

チキン南蛮 380円〈会員〉370円

手羽先の唐揚げ 380円〈会員〉370円

鶏軟骨の唐揚げ 450円〈会員〉430円

タコの唐揚げ 480円〈会員〉460円

鉄板ホルモン野菜炒め 450円〈会員〉430円

チキンバスケット 650円〈会員〉620円

枝豆 220円〈会員〉210円

冷奴 220円〈会員〉210円

キムチ 320円〈会員〉310円

トマトスライス 320円〈会員〉310円

お刺身三種盛り 750円〈会員〉720円



表記の金額は全て税込価格です。

アルコール

キリン	一番搾り	生ビール	大	860円〈会員〉820円
キリン	一番搾り	生ビール	中	540円〈会員〉520円
キリン	一番搾り	生ビール	小	430円〈会員〉410円
キリン	一番搾り		中瓶	600円〈会員〉570円
キリン	ラガー		中瓶	600円〈会員〉570円
アサヒ	スーパードライ		中瓶	600円〈会員〉570円
キリン	零ichi	ノンアルコール		430円〈会員〉410円
キリン	ホワイトホース	ハイボール		430円〈会員〉410円
キリン	サワー	レモン		410円〈会員〉390円
キリン	サワー	巨峰		410円〈会員〉390円
	梅酒	(ロック or ソーダ割)		490円〈会員〉470円
	グラスワイン赤			440円〈会員〉420円
	グラスワイン白			440円〈会員〉420円

素材にこだわり
瀬戸内レモン×備前岡山の海水で作った
塩レモンペーストを使用

シャリキンレモン
500円〈会員〉480円

シャリシャリに凍ったキンミヤ焼酎を
炭酸と自家製塩レモンで合わせて
お召し上がりください



アルコール

日本酒 冷酒・熱燗

天心

特醸 普通酒

北九州市八幡東区の地酒。日本酒らしい味わいでコクのあるお酒。



1合

一般 500円
会員 480円

雨後の月

特別本醸造

「八反綿」を丹念に精米し、純粋で味の凝縮した芯の部分だけにして、醸しあげた贅沢なお酒。



1合

一般 600円
会員 570円

天心

猿喰1757
火入

門司区猿喰産米100%の日本酒。フルーティーで女性にもおすすめ。



1合

一般 800円
会員 760円

雁木ノ弍

純米吟醸無濾過生原酒

巨峰や梨のような果実の香りと芳醇な香りが合わさった香りが感じられる。口に含むと旨味と辛味のパンチが効いており、コクがある。



1合

一般 1000円
会員 950円

カネナカ

生酛純米超辛口
無濾過生原酒

スッキリとした口当たり濃厚でアルコールと酸味からくるパンチの効いた味わい。飲めば飲むほど旨味を深く感じられる生酛らしいお酒。



1合

一般 1000円
会員 950円



焼酎 水割り・お湯割り・ソーダ割・ロック

鹿児島

島美人 芋

まろやかな甘口で、いつでも飽きずに飲めるクセのな焼酎。



一般 500円
会員 480円

鹿児島

赤霧島 芋

芋焼酎に最適と言われるサツマイモ「黄金千貫」のDNAを受け継ぐ紫芋「ムラサキマサリ」が原料。気高い香りと澄んだ甘みが特徴の本格芋焼酎。



一般 540円
会員 520円

鹿児島

晴耕雨読 芋

ほんのり甘く、南薩摩の大地のミネラルを感じさせる。お米を炊いた時の香り、かすかにカカオの香りが漂う。



一般 580円
会員 560円

鹿児島

なかむら 芋

鹿児島の米「ヒノヒカリ」を使用し、手造り製法にて米麴を仕込み、出来上がった焼酎。芋本来の香りと甘味を感じる。



一般 650円
会員 620円

鹿児島

魔王 芋

熟成酒ならではの飲みあきのしない穏やかな風味。華やかに香り立ち、豊かな余韻を残すお酒。



一般 800円
会員 760円

大分

二階堂 麦

選り抜かれた麦と良質の天然水を原料に、減圧蒸溜機で造り上げた本格焼酎。上品な香りと麦の甘味、まろやかな飲み口は料理との相性も抜群で、後味もスッキリ。焼酎を飲み慣れていない人にもおすすめ。



一般 500円
会員 480円

大分

兼八 麦

麦チョコと思わせるようなロースト感の強い香ばしさ。甘味のある香り、味は滑らかで柔らかいコクがある。さらに、後味として残る強い麦の風味は、他の麦焼酎と比べて個性の強い味わい。



一般 650円
会員 620円

熊本

鳥飼 米

米と水だけを原料に造られる「球磨焼酎」は、クセが少なく飲みやすいだけに、どんな食事とも相性が良いのが特徴。華やかな香りに加え、甘味があって透明感のある味わいはまるで上質な吟醸酒や白ワインを飲むような感覚を楽しめます。



一般 550円
会員 530円