



※写真はイメージです。季節や仕入れ状況により内容が予告なく変更になる場合があります。

arita huis` s lunch menu ¥ 3,300

Homemade Saga beef cured ham
 Red potato and almond pralines
 Cold brew Grilled corn soup
 Charcoal-scented granola and paprika
 Sweet potato and leeks oil
 Lactic fermented avocado with olive
 Sourdough bread
 Chocolate fondant
 More than 90% of the ingredients from the Saga region. Each dish is not flashy, but the details of the cooking process.。 you will enjoy a blissful lunch course

自家製 佐賀牛の生ハム
 赤ジャガイモとアーモンドプラリネ
 焼きトウモロコシの水出しスープ
 炭香グラノーラとパプリカ
 シルクスイート ネギオイル
 乳酸発酵アボガド オリーブ
 サワードゥブレッド
 チョコレートフォンダン
 9割以上に佐賀の食材を使い、それぞれの料理に派手さはないものの調理する工程の細部にまでこだわりぬいた料理と共に至福のランチコースをお楽しみください。
 arita huis head chef 池田孝志