



さくら鯛の白ワイン蒸し 青じそ風味
¥2,400 (17:00~L.O.)

さくら鯛を、白ワインと自家製青じそジュースで蒸し上げました。鯛の甘みを引き出すには蒸すのが一番。桜色と若草色のコントラストと青じそのソースがさわやかな、春を呼ぶ美しいプレートです。

熊本あか牛 肩ロース肉のグリル
高菜入り赤ワインソース
¥3,000 (11:00~L.O.)

あか牛肩ロースは、やわらかさとうまみが別格。そのグリルを、少し辛みがきいた高菜を付け合わせに、赤ワインソースで。

塩トマトの3色ロースト
¥1,200 (17:00~L.O.)

甘みの強い塩トマトを、香草パン粉、アンチョビバター、ベーコン&モッツアレラチーズの3種類の味でオープン焼きにしました。

さくら肉のカルパッチョ
オリーブのタップナード添え
¥1,600 (17:00~L.O.)

熊本名物、馬刺し。赤身本来のおいしさを、グリーンオリーブ、ケッパー、アンチョビのタップナードベストをアクセントとして一緒に。

自由ヶ丘グリル

ランチ 月～金 11:00～16:00(L.O.15:00) 土・日・祝 11:00～16:30(L.O.16:30)
ディナー 月～土 17:00～28:00(L.O.27:00) 日・祝 17:00～23:00(L.O.22:00)
無休 03-5220-2351