

A LA CARTE

QUICK DISH

ブロッコリーのアーリオオーリオ	500	⋮	タコとセロリのサラダ	500
鴨の生ハムといちご	500	⋮	イタリア産生ハム	500
フォアグラとレバーのパテ	500	⋮	3choiceプレート	1300
安納芋のロースト 焦がしバターソース	500	⋮	※好きなものを3種類お選び頂けます	

APPETIZER

★ “cotton.” シェフサラダ	900	⋮	★モッツアレラブッラータと九州産苺のマリネ バルサミコソース	1400
★ マグロとアボカドのスパイシーマリネ	1300	⋮	馬肉のタルタル cotton.スタイル	1200
★ 大分産かぼす鰯のカルパッチョ	1300	⋮	アスパラガスのグリル 焦がしバターソース	1300
★ モッツアレラブッラータと藤波トマトのカプレーゼ	1400	⋮		

ONE MORE DISH

黒毛和牛炙り寿司	1Piece / 800	⋮	フォアグラのお寿司仕立て STYLEトンポーロー (フォアグラと豚角煮の饅頭)	1Piece / 800 800	⋮	オニオングラタンスープ	700
----------	--------------	---	--	---------------------	---	-------------	-----

PASTA

季節野菜とトマトのスパゲッティーニ	1200
地黄卵のカルボナーラ	1200
HOT 激辛 糸島豚肩ロースのアラビアータ スパゲッティーニ	1200
生ウニクリームリングイネ	1700
牛ほほ肉のラグーソース フェットチーネ	1300
シラスと菜の花のペペロンチーノ	1100
ずわい蟹と白葱のリングイネ	1600

RISOTTO

アスパラガスのリゾット	1200
-------------	------

MAIN

活オマール海老の香草グリル	Half / Full	2900 / 5800
★ キングサーモンのソテー クリームソースとマッシュポテト		1900
★ 糸島豚の炭火焼 200g ハーブ&ガーリック		2000
HOT スパイシーポークスペアリブ		2100
★ リブロースのステーキ チミチュリーソース		2500
★ 黒毛和牛もも肉のステーキ 160g マッシュポテトとルッコラ		3200
九州産 黒毛和牛サーロインステーキ 80g-		5200-

PIZZA

	All 20cm / 6cut or 8cut
マルゲリータ	1100
糸島豚ソーセージと菜の花のピッツァ	1200
クアトロフォルマッジョ	1300

PRE FIX STYLE

3800

※パン、コーヒー / 紅茶付き

COLD APPETIZER

アラカルトメニューの★マークが付いたメニューよりお一人一皿お選び下さい (以下メニューは+300になります)

- ・モッツアレラブッラータと九州産苺のマリネ
- ・モッツアレラブッラータと藤浪トマトのカプレーゼ

+

PASTA

アラカルトメニューより皆様で一皿お選び下さい 4名様以上から2皿お選びいただけます (以下メニューは+300になります)

- ・生うにクリームリングイネ
- ・ずわい蟹と白葱のリングイネ

+

MAIN

アラカルトメニューの★マークが付いたメニューよりお一人一皿お選び下さい

- ・リブロースのステーキ (+500)
- ・黒毛和牛もも肉のステーキ (+700)

+

DESSERT

下記からお一人一皿お選び下さい

- ・ティラミス
- ・STYLE チーズケーキ
- ・赤いフルーツのマリネ

次回のメニュー変更は3月第2週目を予定しております。

お米は大分県産のひとめぼれを使用しています。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。表示価格は既に8%の税金を含んでおります。