

cotton.

THE DINING AT W.T.S.

Main Dining Cotton.

An Italian restaurant with an open kitchen that combines the pleasure of freshly-prepared dishes with the lively spectacle of a chef at work.

SNACKS

タコとセロリのサラダ	500
フォアグラとレバーのパテ	500
ゼッポレ(海苔のフリット)	600
鴨の生ハムといちじく	500
ブロッコリーのアーリオオーリオ	500
トリュフ&チーズフライドポテト	700
生ハムの盛り合わせ	900
黒毛和牛炙り寿司	800
フォアグラ寿司	800

APPETIZER

モッツアレラブッラータと藤波トマトのカプレーゼ	1400
マグロとアボカドのスパイシーマリネ	1300
イサキとフルーツトマトのカルパッチョ	1300
モッツアレラブッラータとゴールデンキウイのマリネ	1400
ゴールデンビーツとアボカドのサラダ	1200
"cotton."シェフサラダ	900
和牛もも肉のカルパッチョ	1300
アスパラガスのグリル 焦がしバターソース	1300

PIZZA

マルゲリータ	1300
<トマト、チーズ、バジル>	
クアトロフォルマッジ	1500
<モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、スカモルツァ、ペコリーノ>	
マリナーラ	1200
<トマト、オレガノ、ガーリック>	
ビスマルク	1400
<トマト、ベーコン、チーズ、半熟卵>	

TOPPING

+ 生ハム	+200
+ モッツアレラチーズ	+300
+ ルッコラ	+100
+ モッツアレラブッラータ(生クリーム入りモッツアレラ)	+500
+ フンギ(きのこ)	+100
+ サラミ	+200

PASTA

季節野菜とトマトのスパゲッティニ	1200
牛肉のラグーソース フェットチーネ	1300
生ウニクリームのリングイネ	1700
HOT 激辛 糸島豚肩ロースのアラビアータ スパゲッティニ	1200
地黄卵のカルボナーラ	1300
真鯛と茄子のアーリオ・オーリオ	1200
オマールエビのトマトソース リングイネ	1800

MAIN

糸島豚の炭火焼 200g ハーブ&ガーリック	2200
リブロースのステーキ マスタードとルッコラ	2700