

cotton.

THE DINING AT W.T.S.

APPETIZER

WTS	ブッラータチーズとフルーツマトのカプレーゼ Caprese with Fruit tomato and Cream mozzarella	1600
	ブロッコリーとアボカドのサラダ アンチョビバジルのソース Avocado and Broccoli Salad with Basil and Anchovy Source	1200
	九州産真鯛のカルパッチョ Fresh Snapper Carpaccio	1400
	北海道産水蛸のカルパッチョ Fresh Octopus Carpaccio from HOKKAIDO	1300
WTS	まるごとベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ Grilled Caesar Salad	1200
	黒毛和牛と生うにのカルパッチョ Wagyu Beef Carpaccio with Sea Urchin	1900
	九州産春野菜フリット Assorted fritter of Local vegetables	1200

HOT APPETIZER

	グリーンアスパラガスのグリル スクランブルエッグと焦がしバターのソース Grilled Asparagus with Browned butter and scrambled egg	1500
	ムール貝の白ワイン蒸し White wine Steamed Blue Mussel	1600
	アフターリゾット After Risotto	+300
	フォアグラ フレンチトースト Foie Gras French Toast	1Piece/800 2Piece/1500
WTS	黒毛和牛炙り寿司 Seared Wagyu Beef Sushi	1Piece/800 2Piece/1500

SHARE cotton.

シェアスタイルでお料理を楽しんでいただけるコースです
4300

1st DISH ※2種類お選び頂けます

九州産真鯛のカルパッチョ
ブッラータチーズとフルーツマトのカプレーゼ
黒毛和牛と生うにのカルパッチョ (+500)

2nd DISH ※1種類お選び頂けます

マルゲリータ / クアトロフォルマッジ
シラスと明星葱のペペロンチーノ / 地黄卵のカルボナーラ

MAIN DISH ※1種類お選び頂けます

糸島豚のグリル
国産牛もも肉のステーキ (+700)

DESSERT

※下記からおひとつずつお選びください

チーズケーキ / 苺ティラミス / knock knock

コーヒーまたは紅茶

PIZZA

マルゲリータ Margherita	1300
クアトロフォルマッジ Quattro Formaggi	1500

PASTA

生ウニクリームのリングイネ Linguine with Sea Urchin Cream Sauce	1900
激辛 糸島豚のスパゲットーニアラビアータ Spaghttoni Arrabiata with ITOSHIMA Pork	1400
地黄卵のカルボナーラ Carbonara	1400
シラスと明星葱のペペロンチーノ Spaghetti Aglio olio with SHIRASU	1400
オマールエビのトマトソース リングイネ Linguine with Lobster Tomato sauce	1900

MAIN

メカジキの香草パン粉焼き グリルトマトとハーブメランジェ Swordfish with herb and bread crumbs	2100
糸島豚のグリル ローズマリーとオレガノ 200g Grilled ITOSHIMA pork	2000
WTS 骨つき鶏もも肉のインボルティニー Bone Chicken Involtini	2200
国産牛もも肉のステーキ 150g マッシュポテトとルッコラ Wagyu Beef Round Steak with Mashed potatoes and arugula	3000
銘柄牛フィレ 90g～ Branded Wagyu Beef Tenderloin 90g～	5800-

DESSERT

バスク風チーズケーキ Basque Style Cheese Cake	700
苺ティラミス Tiramisu of strawberry	700
デリッツィアアリモーネ <レモンを使用したイタリア郷土菓子> Delizia Al Limone	600
3種の柑橘フレッシュマリネ Citrus three fresh marinade	600
KNOCK KNOCK Our Special receipt	800

コーヒー・紅茶は+300円にてお楽しみいただけます。

Seasonal Course

6500

- Specialty -

フォアグラ フレンチトースト

French toast with Foir gras

- Amuse -

蛤のフラン ホワイトアスパラガス

Clam flan with White Asparagus

- Cold Appetizer -

鱈と日向夏のクルード

Crude with Spanish mackerel and hyuganatsu

- Pasta -

有田鶏 筍 リングイネ

Linguine with Chicken and bamboo shoot

- Main -

国産牛フィレ こごみ 新玉葱 桜塩

Wagyu beef tenderloin with Ostrich Fern and Onion

- Risotto -

リゾット 蛍烏賊 菜の花

Risotto with Firefly squid and Rape blossoms

- Dessert -

九州産あまおう クレームダンジュ

Crémet d'Anjou with Strawberry

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff. Tax is included. A service charge(10%) will be added to your bill.

Anniversary

8500

乾杯スパークリング

Cheers

パティシエ特製ホールケーキ

Anniversary Cake

お花束

Bouquet

~ Course ~

- Specialty -

フォアグラ フレンチトースト

French toast with Foie gras

- Amuse -

蛤のフラン ホワイトアスパラガス

Clam flan with White Asparagus

- Cold Appetizer -

鯖と日向夏のクルード

Crude with Spanish mackerel and hyuganatsu

- Pasta -

有田鶏 筍 リングイネ

Linguine with Chicken and bamboo shoot

- Main -

国産牛フィレ こごみ 新玉葱 桜塩

Wagyu beef tenderloin with Ostrich Fern and Onion

- Risotto

リゾット 蛍烏賊 菜の花

Risotto with Firefly squid and Rape blossoms

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff. Tax is included. A service charge(10%) will be added to your bill.