

cotton. course

5000

Amuse

九州産とうもろこしのフリット 冷製スープ
Local Corn Frit with Cold Soup

Cold Appetizer

サーモン ティエピド オレンジとフェネルサラダ
Warmed Salmon marinated with Orange and Fennel

Hot Appetizer

フォアグラフレンチトースト 佐賀有明海苔
French Toast with Foie Gras and Local Seaweed

Pasta

イサキと万願寺 バベッティーニ
Chicken Grunt Pasta with Manganji Bell Pepper

Meat

糸島豚フィレ肉とインカの目覚めニョッキ
Itoshima Pork Tenderloin and Hokkaido Potato Gnocchi

Dessert

静岡メロン ジャージーミルクジェラート
Shizuoka Melon and Jersey Milk Gelato

chef's course

8000

Amuse

九州産とうもろこしのアイス

Local Corn Ice

Cold Appetizer

槍烏賊と藤浪トマトのインサラータ ガスパチョ

Squid and Fujinami Tomato Salad with Gazpacho

Hot Appetizer

フォアグラフレンチトースト 佐賀有明海苔

French Toast with Foie Gras and Local Seaweed

2nd Hot Appetizer

カマスのフリット タコのラグーとチーズソース

Barracuda Frit with Octopus Ragout and Cheese Sauce

Pasta

イサキと万願寺 バベッティーニ

Chicken Grunt Pasta with Manganji Bell Pepper

Meat

九州経産牛フィレ肉 熊本赤ナス 酢橘

Wagyu Beef Tenderloin and Kumamoto Red Eggplant

Risotto

うにと生海苔のリゾット

Risotto with Raw Sea Urchin and Wasabi

1st Dessert

静岡メロン ジャージーミルクジェラート

Shizuoka Melon and Jersey Milk Gelato

2nd Dessert

パッションフルーツknock knock

Passion Fruit Brownie

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 / パティシエ特製ホールケーキ / お花束
Cheers Anniversary Cake Bouquet

Amuse

九州産とうもろこしのフリット 冷製スープ
Local Corn Frit with Cold Soup

Cold Appetizer

サーモン ティエピド オレンジとフェネルサラダ
Warmed Salmon marinated with Orange and Fennel

Hot Appetizer

フォアグラフレンチトースト 佐賀有明海苔
French Toast with Foie Gras and Local Seaweed

Pasta

イサキと万願寺 バベッティーニ
Chicken Grunt Pasta with Manganji Bell Pepper

Meat

糸島豚フィレ肉とインカが目覚めニョッキ
Itoshima Pork Tenderloin and Hokkaido Potato Gnocchi

Risotto

うにと生海苔のリゾット
Risotto with Raw Sea Urchin and Wasabi