

APPETIZER

ニース風サラダ	1000
兵庫県産六甲シャンピニオンサラダ	1200
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	1200
WTS 馬肉のタルタル	1400
鹿児島県産間八 紅芯大根 ソイジンジャーソース	1600
クリームモッツァレラとフルーツマトのカプレーゼ	1700

HOT APPETIZER

WTS 北海道産 蛸のグリル	1400
グリーンアスパラガスのグリル スクランブルエッグ焦がしバターソース	1500
WTS フォアグラフレンチトースト	1Piece / 2Piece 800 / 1500
黒毛和牛炙り寿司	800 / 1500

cotton. Course

5000

Amuse

シュークリーム 南瓜のスープ

Cold Appetizer

間八と林檎のインサラータ

Speciality

フォアグラフレンチトースト 佐賀県産有明海苔のソース

Pasta

熊本産焼赤茄子と秋刀魚 パベッティーニ

Main

糸島豚フィレ アグロドルチェ

Dessert

巨峰のグラニテ

コーヒーまたは紅茶

PASTA

秋茄子と牛肉のボロネーゼ スカモルツァチーズ	1400
サーモンと蕪のアーリオオーリオ	1400
福岡県産地黄卵のカルボナーラ	1400
WTS 生ウニクリームのリングイネ	1900
オマール海老のトマトソース リングイネ	1900

MAIN

サーモンときのこの煮込みクリームソース 90g	1900
WTS 糸島豚と秋野菜のグリル ローズマリーとオレガノ 200g	2000
黒毛和牛もも肉のステーキ マッシュポテトとルッコラ 100g	2500
宮崎牛フィレ 10g~	800~

DESSERT

ティラミス	600
バスクチーズケーキ	700
熊本県産和栗モンブラン ほうじ茶アイス	700
WTS 洋梨 KNOCK KNOCK	700

アラカルトご注文のお客様は300円にて
コーヒー・紅茶をお楽しみいただけます。

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.