

cotton.

5500

Appetizer

※下記より好きな前菜をお選びください

糸島 フルーツマトとブッラータチーズのカプレーゼ
真鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレット
糸島野菜のアンチョビソース

Hot Appetizer

フォアグラミラネーゼ サフランリゾット
マルサラワインのソース

Main

※下記より好きなメインをお選びください

博多一番鶏のカチャトーラ マッシュポテト
真鯛のソテー レモンアンチョビバターソース
糸島豚の炭火焼き 赤ワインソース
黒毛和牛ミスジのグリル ハーブとレモン (+1500)

Pasta

※お好みの量感をお選びいただけます。

秋野菜のポモドーロ สปาゲッティーニ

Dessert

カッサータシチリアーナ
バスクチーズケーキ
熊本県産和栗のモンブラン

コーヒー または 紅茶

STYLE

9000

Amuse

糸島美豚とフォアグラのパンツェロティ
オートムトリュフ

Cold Appetizer

長崎県産秋鯖と糸島野菜のクールド

Hot Appetizer

炭焼き鰻と焼きリゾット 山椒マルサラソース

Pasta

カマスとはなびら茸のアーリオオーリオ バベッティーニ

Fish

紅葉鯛のヴァポーレ フルティカとジェノベーゼ

Main

黒毛和牛フィレのソテー
大分県産しいたけと無花果のロースト

SHIME

松茸のリゾット すだち

Dessert

福岡県産巨峰とレッドワインリーフティ어의グラニテ

コーヒー または 紅茶

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

Appetizer

※下記より好きな前菜をお選びください

糸島 フルーツマトとブッラータチーズのカプレーゼ

真鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレット

糸島野菜のアンチョビソース

Hot Appetizer

フォアグラミラネーゼ サフランリゾット

マルサラワインのソース

Main

※下記より好きなメインをお選びください

博多一番鶏のカチャトーラ マッシュポテト

真鯛のソテー レモンアンチョビバターソース

糸島豚の炭火焼き 赤ワインソース

黒毛和牛ミスジのグリル ハーブとレモン

Pasta

※お好みの量感をお選びいただけます。

秋野菜のポモドーロ สปาゲッティーニ

Dessert

パティシエ特製ホールケーキ

コーヒー または 紅茶

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.