

# DINNER MENU

## COLD APPETIZER

魚介のマリネ ハラペーニョソース Marinated Seafood with Jalapeno Sauce	1,800
★九州産スズキのカルパッチョ レモンヴィネグレット Carpaccio of Sea Bass from Kyushu with Lemon Vinaigrette	1,600
★牛ハツのカルパッチョ 明星葱のサルサ Carpaccio of Beef Hearty Meat with Myojo Leek Salsa	1,400
ブッラータチーズと糸島トマトのカプレーゼ Caprese with Burrata Cheese and Itoshima Tomatoes	1,600
初鯉と日向夏のインサラータ オリーブソース Hatsugatsuo and Hyuganatsu Insalata with Olive Sauce	1,700
★カリフォルニアチョップドサラダ California Chopped Salad	1,300
夏野菜のグリーンサラダ Summer Green Salad	1,200

## HOT APPETIZER

魚介のフリットミスト Seafood Fritto Misto	1,100
★ヤリイカのグリル チポトレソース Grilled Squid with Chipotle Sauce	1,800
★鰯の香草パン粉焼き Baked Sardine with Herbed Bread Crumbs	1,400
ホワイトアスパラガスのミラネーゼ 焦がしバターソース White Asparagus Milanese with Charred Butter Sauce	1,600

## ONE MORE DISH

トリュフ&チーズフライドポテト Truffle and Cheese Flavored French Fries	800
生ハムの盛り合わせ Assorted Prosciutto	1,100

## PASTA

★鰯と博多茄子のラグーソース スパゲッティニ Spaghettini with Sardine and Hakata Eggplant Ragout Sauce	1,800
浅利とムール貝のアーリオオーリオ タリアッテッレ Aglio Olio Tagliatelle with Asari and Mussels	1,800
福岡若宮産地黄卵のカルボナーラ Carbonara Spaghettini with "JIOURAN" Egg from Wakamiya, Fukuoka	1,700
博多明太子と大葉のスパゲッティニ Spaghettini with "Hakata Mentaiko" and Shiso	1,800
★ポモドーロ スパゲッティニ Pomodoro Spaghettini	1,700
★自家製サルシッチャとスカモルツァチーズのアラピアータ フジッリ Arrabbiata Fusilli with Scamorza Cheese and Salsiccia	1,700

## MAIN

★自然飼育ラムのグリル ペッパーソース Grilled Naturally Raised Lamb Pepper Sauce	3,600
骨付き日向鶏のロースト Roasted Bone-in Hyuga Chicken	3,300
★スパイシースペアリブ Spicy Spare Ribs	3,600
黒毛和牛もも肉のグリル ルッコラとレモン Grilled "WAGYU" Beef Thigh with Arugula and Lemon	3,800
黒毛和牛フィレ肉のステーキ オニオンソース Grilled "WAGYU" Beef Fillet with Onion Sauce	4,700
本日鮮魚のアクアパッツァ Acqua pazza of Today's Fresh Fish	3,300

## DESSERT

★ティラミス Tiramisu	800
バスクチーズケーキ Basque Cheese cake	800
★カッサータ シチリアーナ (イタリア シチリア産アイスクリーク) Cassata Siciliana	800
ピスタチオのセミフレッド Pistachio Semifreddo	800
静岡県産 マスクメロンのパブロバ Pavlova of Muskmelon from Shizuoka	800

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

## Prifix Style

5,000

それぞれ下記より1皿ずつお選びいただけます。  
(※デザートは1名様1皿お選びいただけます。)

### Cold Appetizer

九州産スズキのカルパッチョ レモンヴィネグレット  
カリフォルニアチョップドサラダ  
牛ハツのカルパッチョ 明星葱とサルサ

### Hot Appetizer

ヤリイカのグリル チポトレソース  
ホワイトアスパラガスのミラネーゼ 焦がしバターソース  
魚介のフリットミスト

### Pasta

鰯と博多茄子のラグーソース スパゲッティニ  
ポモドーロ スパゲッティニ  
福岡若宮産地黄卵のカルボナーラ

### Main

国産豚肩ロースの炭火焼 粒マスタードとレモン  
黒毛和牛フィレ肉のステーキ オニオンソース (1名様+500)

### Dessert

バスクチーズケーキ  
カッサータシチリアーナ  
静岡県産 マスクメロンのパブロバ

コーヒー または 紅茶

★はcotton.おすすめの一品です。

\*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。表示価格は既に10%の税金を含んでおります。  
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.