

# DINNER MENU

## COLD APPETIZER

|   |       |
|---|-------|
| 魚介のマリネ ハラペーニョソース<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Hatsugatsuo and Hyuganatsu Insalata with Olive Sauce         | 1,700 |
| ★カリフォルニアチョップドサラダ<br>California Chopped Salad  | 1,300 |
| 夏野菜のグリーンサラダ<br>Summer Green Salad   | 1,200 |

## HOT APPETIZER

|  |       |
|--|-------|
| 魚介のフリットミスト<br>Seafood Fritto Misto   | 1,100 |
| ★ヤリイカのグリル チポトレソース<br>Grilled Squid with Chipotle Sauce                           | 1,800 |
| ★鰯の香草パン粉焼き<br>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<br>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<br>Truffle and Cheese Flavored French Fries | 800   |
| 生ハムの盛り合わせ<br>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<br>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 タリアテッレ<br>Aglio Olio Tagliatelle with Asari and Mussels                  | 1,800 |
| 福岡若宮産地黄卵のカルボナーラ<br>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<br>Spaghettini with "Hakata Mentaiko" and Shiso                          | 1,800 |
| ★ポモドーロ スパゲッティニ<br>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<br>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<br>Grilled Naturally Raised Lamb Pepper Sauce         | 3,600 |
| 骨付き日向鶏のロースト<br>Roasted Bone-in Hyuga Chicken                              | 3,300 |
| ★スパイシースペアリブ<br>Spicy Spare Ribs   | 3,600 |
| 黒毛和牛もも肉のグリル ルッコラとレモン<br>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<br>Grilled "WAGYU" Beef Fillet with Onion Sauce     | 4,700 |
| 本日鮮魚のアクアパッツァ<br>Acqua pazza of Today's Fresh Fish                         | 3,300 |

## DESSERT

|  |     |
|--|-----|
| ★ティラミス<br>Tiramisu                                     | 800 |
| バスクチーズケーキ<br>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)<br>Cassata Siciliana | 800 |
| ピスタチオのセミフレッド<br>Pistachio Semifreddo                   | 800 |
| 静岡県産 マスクメロンのパブロバ<br>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.