

DINNER MENU

COLD APPETIZER

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

HOT APPETIZER

- 魚介のフリットミスト 1,100
Seafood Fritto Misto
- ★ ヤリイカのグリル チポトレソース 1,800
Grilled Squid with Chipotle Sauce
- ★ 鰯の香草パン粉焼き (2pcs) 1,200
Baked Sardine with Herbed Bread Crumbs (1pc) 600
- 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 1,600
White Asparagus Milanese with Charred Butter Sauce

ONE MORE DISH

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

PASTA

- ★ 鰯と博多茄子のラグーソース スパゲッティニ 1,800
Spaghettini with Sardine and Hakata Eggplant Ragout Sauce
- 浅利とムール貝のアーリオオーリオ タリアッテ 1,800
Aglio Olio Tagliatelle with Asari and Mussels
- 福岡県若宮産 地黄卵のカルボナーラ 1,700
Carbonara Spaghettini with "JIOURAN" Egg from Wakamiya,Fukuoka
- 博多明太子と大葉のスパゲッティニ 1,600
Spaghettini with "Hakata Mentaiko" and Shiso
- ★ ポモドーロ スパゲッティニ 1,700
Pomodoro Spaghettini
- ★ 自家製サルシッチャとスカモルツァチーズのアラビアータ フジッリ 1,700
Arrabbiata Fusilli with Scamorza Cheese and Salsiccia

MAIN

- ★ 自然飼育ラムのグリル ペッパーソース 3,600
Grilled Naturally Raised Lamb Pepper Sauce
- 骨付き日向鶏のロースト 3,000
Roasted Bone-in Hyuga Chicken
- ★ 糸島豚のスパイススペアリブ 3,000
Spicy Spare Ribs from Itoshima
- 黒毛和牛もも肉のグリル ルッコラとレモン 3,800
Grilled "WAGYU" Beef Thigh with Arugula and Lemon
- 黒毛和牛フィレ肉のステーキ オニオンソース 4,700
Grilled "WAGYU" Beef Fillet with Onion Sauce
- 本日鮮魚のアクアパッツァ 3,300
Acqua pazza of Today's Fresh Fish

DESSERT

- ★ ティラミス 800
Tiramisu
- バスクチーズケーキ 800
Basque Cheese cake
- ★ 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ム) 800
Cassata Siciliana
- ピスタチオのセミフレッド 800
Pistachio Semifreddo
- 静岡県産 マスクメロンのパヴロバ 800
Pavlova of Muskmelon from Shizuoka

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
福岡県若宮産 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 マスクメロンのパヴロバ

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.

LUNCH MENU

STANDARD COURSE

2,800

Appetizer

九州産スズキのカルパッチョ サルサヴェルデ

2nd Appetizer

ヴィシソワーズ

or

黒毛和牛ロースの炙り寿司 (+500)

Pasta

鯛と博多茄子のラグーソース スパゲッティーニ

Main

バベツステーキ デュカスパイス

Dessert

バスクチーズケーキ

コーヒー または 紅茶

CHOICE LUNCH

Pasta or Main

Salad チョップドサラダ

+

[下記より好きなメニューを1品お選び下さい。]

Pasta

- ・ プッタネスカ スパゲッティーニ 1,700
- ・ 浅利とムール貝のアーリオオーリオ タリアテッレ 1,700
- ・ ジェノベーゼ スパゲッティーニ 1,700

Main

- ・ 博多一番鶏もも肉のソテー ハーブソース 1,900
- ・ 国産豚肩ロースのピッツァイオーラ 1,900
- ・ 黒毛和牛もも肉のグリル オニオンソース 3,400

コーヒー または 紅茶

Side Order

黒毛和牛ロースの炙り寿司 1,000

PANCAKE PLAN

パンケーキプラン 2,200

チョップドサラダ

+

選べるパスタ3種

(CHOICE LUNCH の Pasta から1つお選び下さい。)

+

オリジナルパンケーキ

+

トッピング

(アイスクリーム、ホイップクリーム、バナナから1つお選びください。)

コーヒー または 紅茶

DESSERT

ティラミス 400

バスクチーズケーキ 400

静岡県産 マスクメロンのパブロバ 500

オリジナルパンケーキ [ご提供に20分ほどお時間を頂戴します。] 1,300

- トッピング
- ・ アイスクリーム + 200
- ・ ホイップクリーム + 200
- ・ バナナ + 200
- ・ オールトッピング + 500

WITH THE STYLE
FUKUOKA
OFFICIAL LINE



*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.