

DINNER MENU

COLD APPETIZER

炙りカンパチのカルパッチョ ソイジンジャーソース Carpaccio of Seared Greater Amberjack with soy ginger sauce	1,800
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	1,800
★ 魚介とアボガドのマリネ ハラペーニョソース Marinated Seafood and Avocado Jalapeno Sauce	1,800
★ 真蛸とセロリのサラダ Octopus and Celery Salad	1,400
フェタチーズとトマト オイルサーディンのサラダ Feta cheese, Tomatoes and Oil Sardine Salad	1,800
本日のシェフサラダ Today's Chef's 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
白焼うなぎ寿司 マルサラ山椒ソース Grilled Eel Sushi Marsala Sansho Sauce	1貫 900
★ ホワイトアスパラガスのミラネーゼ White Asparagus Milanese with Charred Butter Sauce	1,600

PASTA

★ 太刀魚とルッコラのアーリオオーリオ スパゲッティーニ Sauri and Arugula Aglio Olio Spaghettini	1,700
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ーニ Spaghettini with "Hakata Mentaiko" and Shiso	1,700
ポモドーロ スパゲッティーニ 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ビアータ フジッリ Arrabbiata Fusilli with Scamorza Cheese and Salsiccia	1,700
★ 真鯛とグリーンオリーブのリゾット Risotto with Japanese Sardine, Green Olive	1,700

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

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	3,000
★ 骨つき慶寿もち豚のグリル 400g Grilled Pork "KEIJU MOCHI BUTA"	2,900
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

DESSERT

★ 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 シチリア産アイスケーキ) Cassata Siciliana	800
★ ピーカンナッツのタルト Pecan Nuts Tart	800
熊本県産和栗のモンブラン Mont Blanc with Chestnuts from Kumamoto	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

炙りカンパチのカルパッチョ ソイジンジャーソース
フェタチーズとトマト オイルサーディンのサラダ
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
白焼うなぎ寿司 マルサラ山椒ソース(1名様1貫)

PASTA

博多明太子と大葉のスパゲッティーニ
ポモドーロ スパゲッティーニ
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
熊本県産和栗のモンブラン

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。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴致します。
If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff. All prices include 10% tax.10% service charge will be added to your bill.