

DINNER MENU

COLD APPETIZER

九州産真鯛のカルパッチョ レモンヴィネグレット Sea Bream Carpaccio with Lemon Vinaigrette	1,800
和牛もも肉のカルパッチョ トリュフヴィネグレット "WAGYU" Beef Carpaccio with Truffle Vinaigrette	1,800
パテ・ド・カンパニュ Pate de Champagne	1,200
ザクロとカステルフランコのサラダ Pomegranate and Castelfranco Salad	1,600
本日のシェフサラダ Today's Chef's Salad	1,200
★ 福岡県産フレッシュトマト ブッラータチーズのカプレーゼ Caprese with Burrata Cheese and Fresh Tomatoes from Fukuoka	1,800
★ 真蛸とセロリのサラダ Octopus and Celery Salad	1,400

HOT APPETIZER

ポルポ・アフォガート ~真蛸のトマト煮込み~ Polpo Affogato ~Tomato braised Octopus~	1,800
ホワイトアスパラガスのミラネーゼ White Asparagus Milanese with Charred Butter Sauce	1,700
★ 白子のフリット サルディーニャ産ポットルガ Soft Roe Frit with Bottarga	1,600
★ オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	1,100

ONE MORE DISH

トリュフ&チーズフライドポテト Truffle and Cheese Flavored French Fries	900
生ハムの盛り合わせ Assorted Prosciutto	1,100

PASTA

カルボナーラ スパゲッティニ Carbonara Spaghettini	1,800
博多明太子と大葉のスパゲッティニ Spaghettini with "Hakata Mentaiko" and Shiso	1,800
旬の茸と鮪のボスカイオーラ スパゲッティニ Seasonal Mushrooms and Tuna Boscaiola Spaghettini	1,700
ずわい蟹と唐墨のアーリオオーリオ スパゲッティニ Snow Crab Aglio Olio Spaghettini	2,100
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
★ パルミジャーノ レッジャーノ チーズリゾット Cheese Risotto	1,800
★ ラザニア Lasagna	1,700

MAIN

骨つき慶寿もち豚のグリル 400g Grilled Pork "KEIJU MOCHI BUTA"	2,900
和牛ミスジのグリル ルッコラとレモン Grilled "WAGYU" Beef Thigh with Arugula and Lemon	3,800
蝦夷鹿肉のカツレット マルサラワインとボルチーニのソース Ezo Venison Cutlets with Marsala and Porcini Sauce	3,000
★ 鯖のソテーと春菊 バジルトプナード Sauted Spanish Mackerel and Crown daisy with Basil Tapenade Sauce	2,000
★ 黒毛和牛フィレ肉のグリル 黒ニンニクと赤ワインソース Sauteed "WAGYU" Beef Fillet with Black Garlic and Red Wine Sauce	4,700

SIDE DISH

マッシュポテト Mashpotato	+400
グリル野菜 Grilled Vegetable	+500
皮付きポテト Potato with Skin	+400

PIZZA

マルゲリータ Margherita	1,700
ピッツァ クアトロ Pizza quattro	1,800

DESSERT

期間限定 ★ チョコレート バスクチーズケーキ "Basque Style" Chocolate Cheese Cake	900
バスクチーズケーキ "Basque Style" Cheese Cake	800
アッサムティー カタラーナ Assam Tea Catalana	700
チョコレートタルト Chocolate Tarts	800
★ 博多あまおうのミルフィーユ Amaou Strawberry Mille Feuille	800
博多あまおう苺のマリネ パニラアイスクリーム Marinated Hakata Amaou Strawberries vanilla Ice Cream	500
本日のシャーベット Today's Sherbet	

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。

★ は数量限定のおすすめの品です。

*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.