

COURSE PLAN

BASIC COURSE -ベーシックコース-

￥8,000



COURSE MENU / 8,000 yen

APPETIZER

海援鯛のカルパッチョ 枯木ヴィネグレット

高知県 浦ノ内湾の黒潮が流れ込む漁場にてこだわりの配合飼料のみを与え厳しい基準を合格した高知のブランド鯛。ねっとりとした旨味のある魚本来の美味しさをシンプルお愉しみいただけます。仕上げには春らしい香りのオレンジゼストを。

HOT APPETIZER

帆立のソテー アスパラガスソース ミモレット

表面は香ばしく中はしっとり仕上げた帆立に、甘みの強い新玉ねぎと旬のアスパラガスのソースを合わせました。香りの良いミモレットとともに。

PASTA

アマトリチャーナ フジッリ

フジッリは螺旋状の形をしたショートパスタ。玉ねぎの甘みとベーコンのうま味を存分に感じていただける王道のトマトソースのパスタです。

FISH

鱈 ブールノワゼット 新じゃがと蕪

ふんわりと仕上げたスズキを、酸味・深み・コクのある焦がしバターとバルサミコのソースで。ほくほくの新じゃがと瑞々しいカブとともに。

MEAT

糸島豚肩ロースのグリル 筍と芹

脂の甘み・旨みが魅力の糸島豚を、塩とレモンでシンプルに仕上げました。旬の筍のグリルと芹を添えて。

DESSERT

ピスタチオのセミフレッド

セミフレッドとはイタリアの半解凍状態のアイスケーキのようなデザート。ペースト状にしたピスタチオと、生クリームとメレンゲのみで仕上げた濃厚なセミフレッドに酸味のあるラズベリーソースをあわせました。

プレッド(2個)

コーヒーまたは紅茶

FREE DRINK / 2 h

スパークリングワイン

※乾杯酒として

キリンハートランドビール

ノンアルコールビール

ワイン(赤・白)

ウイスキー(ハイボール)

梅酒

■ビールの銘柄変更 +500円

■日本酒(八女・喜多屋)追加 +500円

焼酎 2種(芋・麦)

レモンサワー

カクテル各種

ウーロン茶

オレンジ

グアバ

マンゴー

■コーラ・ジンジャーエール

追加 +500円

※プランにはお料理・フリードリンク・2時間の

室料・サービス料(10%)が含まれます

※全て消費税(10%)を含んだ金額です

※上記プランは個室・パーティー会場にてご利用いただけます

※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます

※30分延長につきおひとり様1,000円を

頂戴いたします

※写真はイメージです

WITH THE STYLE
FUKUOKA

STANDARD COURSE -スタンダードコース-

¥ 10,000



COURSE MENU / 10,000 yen

APPETIZER

鰯の炙り うるい ポッタルガ

鰯を昆布茶塩でマリネすることで味を馴染ませ熟成したようにねっとりと仕上げました。
春らしいうるいとポッタルガ（からすみ）パウダー、少し辛味のあるスパイスでアクセントを。

HOT APPETIZER

和牛ランイチ アスパラガス トンナータソース

ランイチとは、ランプといちばが重なる部位。低温調理で非常に柔らかく仕上げました。
トンナータというイタリアのソツを使ったソースに山椒を合わせ
鼻から抜けるような爽やかな香りとともにお楽しみいただけます。

PASTA

博多一番鶏のラグー 春キャベツ ペンネ

柔らかく甘みのある春キャベツと、旨みあふれる福岡のブランド鶏の博多一番鶏を
ラグーソースで仕上げました。

FISH

糸撫鯛のヴァポーレ 蕎とセミドライトマトの焦がしバターソース

風味が豊かで、噛むほどに白身の旨味と甘さを感じられる柔らかな糸撫鯛。
イタリアの“ブッタネスカ”という、ブラックオリーブやアンチョビ・ケッパー
酸味の効いたセミドライトマトが入ったソースに、蕎や蕪の葉を入れ食感も豊かに仕上げました。

MEAT

牛バエットのグリル 新玉葱 グリーンマスタードソース

ハラミにあたるバエットを柔らかく焼き上げました。新玉ねぎは低温でローストし
甘みを引き出しました。2種のマスタードを合わせてキリッと酸味を効かせたマスタードソースで。

❖

浅利と生ベーコンのスープ スナップエンドウ フアルファッレ

締めは、浅利とベーコンの旨味を存分にお楽しみいただけるスープに
ファルファッレというリボン型のパスタを合わせました。仕上げにはグラナパダーノチーズと
食感を楽しめる旬のスナップエンドウを。

DESSERT

福岡県産あまおうのマリネ ジャージーミルクアイス

あまおう、グレープフルーツ、アロエを、ふんわり甘い類稀な魅惑の香りを持つフレーバードティー
“マルコポーロルージュ”を使ったソースでマリネしました。しっかりミルクの旨味を味わえる
阿蘇のジャージーミルクアイスを添えて。仕上げのオレンジゼストの香りと共にお楽しみください。

プレッド(2個)

コーヒーまたは紅茶

FREE DRINK / 2 h

スパークリングワイン

※乾杯酒として

キリンハートランドビール

ノンアルコールビール

ワイン(赤・白)

ウイスキー(ハイボール)

梅酒

■ビールの銘柄変更 +500円

■日本酒(八女・喜多屋)追加 +500円

焼酎 2種(芋・麦)

レモンサワー

カクテル各種

ウーロン茶

オレンジ

グアバ

マンゴー

■コーラ・ジンジャーエール

追加 +500円

※プランにはお料理・フリードリンク・2時間の

室料・サービス料(10%)が含まれます

※全て消費税(10%)を含んだ金額です

※上記プランは個室・パーティー会場にてご利用
いただけます

※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって
変わることがございます

※30分延長につきおひとり様1,000円を
頂戴いたします

※写真はイメージです

WITH THE STYLE
FUKUOKA

SIGNATURE COURSE

-シグネチャーコース-

¥ 15,000



COURSE MENU / 15,000 yen

AMUSE

ずわい蟹といくら 土佐酢のジュレ

一度炙って香りを立てた蟹といくらを、ジュレ状の酸味の効いた土佐酢とともに。

COLD APPETIZER

本鮓と明星ネギのぬた和え 西洋山葵

マグロとキャビアを、お酢と味噌で和風に甘酸っぱく仕上げました。

すっきりとした辛味をもつ西洋わさびをアクセントに。

HOT APPETIZER

京鴨のロティと滑子のコンディマン

普通の鴨より旨みが強い京鴨を使用。

なめこピューレにコンソメソースをかけて仕上げたソースを絡めてお召し上がりください。

FISH

甘鯛の鱗揚げと桜海老 空豆餡

甘鯛は鱗をサクサクに、中はふわっと仕上げました。

そら豆や桜海老とともに春の味覚をご堪能ください。

MEAT

九州産黒毛和牛のグリルと岩国れんこん あけがらし

黒毛和牛のフィレ肉に、山形県の醤油屋で作られているあけがらしを添えて。

付け合わせの山口県の岩国れんこんのほくほくとした食感もお楽しみください。

✕

鯛と雲丹

しめは鯛とウニを贅沢に使ったお茶漬けを。刻みわさびとともに味の変化をお楽しみいただけます。

DESSERT 1

日向夏 茗荷のシャーベット

柑橘と相性の良い茗荷を旬の日向夏と共にシャーベットに。すっきりと、お肉の後のお口直しに。

DESSERT 2

福岡県産あまおうのパブロバ

サクッとした食感が魅力の小麦粉もバターも使わないデザート「パブロバ」。

練乳を入れた生クリームと、ほんのりラベンダーの香る苺ソースを合わせました。

コーヒーまたは紅茶

FREE DRINK / 2 h

シャンパン

※乾杯酒として

キリンハートランドビール

ノンアルコールビール

ワイン(赤・白)

ウイスキー(ハイボール)

梅酒

■ビールの銘柄変更 +500円

■日本酒(八女・喜多屋)追加 +500円

焼酎 2種(芋・麦)

レモンサワー

カクテル各種

ウーロン茶

オレンジ

グアバ

マンゴー

■コーラ・ジンジャーエール

追加 +500円

※プランにはお料理・フリードリンク・2時間の
室料・サービス料(10%)が含まれます

※全て消費税(10%)を含んだ金額です

※上記プランは個室・パーティー会場にてご利用
いただけます

※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって
変わることがございます

※30分延長につきおひとり様1,000円を
頂戴いたします

※写真はイメージです

WITH THE STYLE
FUKUOKA

BUFFET PLAN

8000 BUFFET PLAN - ビュッフェプラン -

BUFFET MENU 8,000 yen

FREE DRINK / 2 h

COLD APPETIZER

オリエンタルチキンサラダ
スモークサーモンのカルパッチョ レモンヴィネグレット
パテ・ド・カンパニユ

HOT APPETIZER

ポテトフリット
アランチーニ トマトソース
サルシッチャ
ラザニア

MAIN

アクアパッツア
博多一番鶏のソテー
国産豚肩ロースグリル BBQソース

DESSERT

季節のフルーツタルト
マカロン
ピスタチオフィナンシェ
パンナコッタ

※大皿料理へ変更をご希望の場合はおひとり様あたり+500円にて承ります

AFTER DRINK

コーヒーまたは紅茶

スパークリングワイン

※乾杯酒として

キリンハートランドビール

ノンアルコールビール

ワイン(赤・白)

ウイスキー(ハイボール)

梅酒

焼酎2種(芋・麦)

レモンサワー

カクテル各種

ウーロン茶

オレンジ

グアバ

マンゴー

■ビールの銘柄変更 +500円

■日本酒(八女・喜多屋)追加 +500円

■コーラ・ジンジャーエール 追加 +500円



+ OPTION

※下記はおひとり様あたりの金額です

パン	¥ 500
黒毛和牛の炙り寿司	¥ 2,000
ローストビーフ	¥ 2,000
仔羊の香草パン粉焼き	¥ 2,000
鴨のローストトリュフマルサラソース	¥ 2,000
鉄板焼き	※人数分のご注文が必要です ¥ 2,500

季節のフルーツプレート

..... ¥ 3,000

スクエアケーキ

〈20名様分〉

..... ¥ 14,000

〈30名様分〉

..... ¥ 21,000

〈40名様分〉

..... ¥ 28,000



※プランにはお料理・フリードリンク・2時間の室料・サービス料(10%)が含まれます

※全て消費税(10%)を含んだ金額です

※上記プランは個室・パーティー会場にてご利用いただけます

※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます

※30分延長につきおひとり様1,000円を頂戴いたします

※写真はイメージです

WITH THE STYLE
FUKUOKA

10000 BUFFET PLAN - ビュッフェプラン -

BUFFET MENU 10,000 yen	FREE DRINK / 2 h																								
COLD APPETIZER オリエンタルチキンサラダ 鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット ローストビーフとルッコラ パテ・ド・カンパニユ	スパークリングワイン ※乾杯酒として キリンハートランドビール ノンアルコールビール ワイン(赤・白) ウイスキー(ハイボール) 梅酒 焼酎2種(芋・麦) レモンサワー カクテル各種 ウーロン茶 オレンジ グアバ マンゴー ■ビールの銘柄変更 +500円 ■日本酒(八女・喜多屋)追加 +500円 ■コーラ・ジンジャーエール 追加 +500円																								
HOT APPETIZER イトヨリと旬菜のグラチナータ 帆立の香草バター焼き ラザニア																									
MAIN アクアパツツア 鶏モモ肉のソテー ディアボラ風 国産豚肩ロースグリル BBQソース 牛サガリのバベットステーキ																									
DESSERT 莓のオペラ マカロン パンナコッタ 季節のフルーツタルト マチエドニア ティラミス																									
※大皿料理へ変更をご希望の場合はおひとり様あたり+500円にて承ります																									
AFTER DRINK コーヒーまたは紅茶																									
+ OPTION																									
※下記はおひとり様あたりの金額です <table> <tbody> <tr> <td>パン</td> <td>¥ 500</td> <td>季節のフルーツプレート</td> <td>¥ 3,000</td> </tr> <tr> <td>黒毛和牛の炙り寿司</td> <td>¥ 2,000</td> <td>スクエアケーキ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ローストビーフ</td> <td>¥ 2,000</td> <td>< 20名様分 ></td> <td>¥ 14,000</td> </tr> <tr> <td>仔羊の香草パン粉焼き</td> <td>¥ 2,000</td> <td>< 30名様分 ></td> <td>¥ 21,000</td> </tr> <tr> <td>鴨のローストトリュフマルサラソース</td> <td>¥ 2,000</td> <td>< 40名様分 ></td> <td>¥ 28,000</td> </tr> <tr> <td>鉄板焼き ※人数分のご注文が必要です</td> <td>¥ 2,500</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		パン	¥ 500	季節のフルーツプレート	¥ 3,000	黒毛和牛の炙り寿司	¥ 2,000	スクエアケーキ		ローストビーフ	¥ 2,000	< 20名様分 >	¥ 14,000	仔羊の香草パン粉焼き	¥ 2,000	< 30名様分 >	¥ 21,000	鴨のローストトリュフマルサラソース	¥ 2,000	< 40名様分 >	¥ 28,000	鉄板焼き ※人数分のご注文が必要です	¥ 2,500		
パン	¥ 500	季節のフルーツプレート	¥ 3,000																						
黒毛和牛の炙り寿司	¥ 2,000	スクエアケーキ																							
ローストビーフ	¥ 2,000	< 20名様分 >	¥ 14,000																						
仔羊の香草パン粉焼き	¥ 2,000	< 30名様分 >	¥ 21,000																						
鴨のローストトリュフマルサラソース	¥ 2,000	< 40名様分 >	¥ 28,000																						
鉄板焼き ※人数分のご注文が必要です	¥ 2,500																								



※プランにはお料理・フリードリンク・2時間の室料・サービス料(10%)が含まれます
 ※全て消費税(10%)を含んだ金額です

※上記プランは個室・パーティー会場にてご利用いただけます

※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます

※30分延長につきおひとり様1,000円を頂戴いたします

※写真はイメージです

WITH THE STYLE
FUKUOKA