

LUNCH MENU

CHOICE LUNCH

Salad + Pasta or Main

(サラダ + パスタ or メイン)

※パスタは+300円で大盛りに変更できます
※Pasta Changed to Large Portion for +300 yen

下記より好きなお料理を1品お選び下さい
Please Choose 1 Dish from the Menu Below

	糸島豚バラ肉のトマトソース モッチリーニ Tender Pasta with Itojima Pork Belly Tomato Sauce	1500
	あさりとインゲン豆のジェノベーゼ リングイネ Genovese linguine with Japanese Littleneck and rape blossoms	1500
	しらすと菜の花のアーリオオーリオ タリオリーニ Tagliolini with Baby Sardines and Rape Blossoms Aglio Olio	1500
	鯖のソテーと菜の花 マントヴァソース Sauteed Japanese Spanish Mackerel and Rape Blossoms with Mantova Sauce	1800
	慶寿もち豚肩ロースのグリル 筍と大麦 Grilled Pork "KEIJU MOCHI BUTA" with Bamboo Shoots and Barley	1900

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

STYLE COURSE

2900

APPETIZER

福岡 みらいサーモンのカルパッチョ / 旬野菜のバーニャカウダ / 鴨のクロケッタ
"Fukuoka Mirai Salmon" Carpaccio with / Bagna Cauda / Duck Croquette

SOUP

新玉葱のスープ
Onion Soup

BREAD

パンストック ブレッド
Pain Stock Bread

PASTA

博多一番鶏のラグーソース フェットチーネ
Fettuccine with "Hakata Ichiban Dori" Ragout Sauce

MAIN

慶寿もち豚肩ロースのグリル 筍と大麦
Grilled Pork "KEIJU MOCHI BUTA" with Bamboo Shoots and Barley
or
鯖のソテーと菜の花 マントヴァソース
Sauteed Japanese Spanish Mackerel and Rape Blossoms with Mantova Sauce
or

やまぐち和牛燻 シンタマの炭火焼き 50g (+1300)
Grilled Wagyu Beef "KIRAMEKI"

DESSERT

デザートメニューからお選びください
Please Choose a Dessert from the Menu

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

DESSERT

600

バスクチーズケーキ(+300)
Basque Style Cheese Cake

チョコレートムース
Chocolate Mousse

福岡 あまおう ミルフィーユ (+100)
Amao Millefeuille

自家製プリン
Panna Cotta Al Forno

本日のシャーベット
Today's Sherbet

静岡メロンのパブロバ
Melon Pavlova

Information

ホテルリニューアルのお知らせ
【2024/6/3~8/31】
当ホテルは2024年6月より大規模な改装工事をさせていただくことになりました。
リニューアルオープン後は装いも新たに
皆様に一層愛されるホテルを目指しスタッフ一同邁進していくとともに
皆様の信頼にお応えできますよう倍旧の努力を重ねて参ります。
また最新の改装状況などをSNSにてお伝えさせていただきます

Steak House MediumRareは上記期間中も営業を継続しております

If you have any form of FOOD ALLERGY, please notify our staff. Tax is included.

*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。