

# DINNER MENU

## APPETIZER

青森 殻付き帆立のプラッター Scallops Platter	1Piece	700
寒鰯のカルパッチョ 柚子ヴィネグレット Cold Yellowtail Carpaccio with Yuzu Vinegrette		1500
高知 四万十麦酒牛もも肉のカルパッチョ Beef Round Carpaccio		1600
滋賀 FARM KEI ジュエリートマト カプレーゼ Caprese with Burrata Cheese and Colorful Tomatoes from Farm Kei		1800
クラシックシーザーサラダ Classic Caesar Salad		1400
生ハムの盛り合わせ Prosciutto, Coppa and Mortadella		1300

## PASTA

滋賀 FARM KEI ロッソナポリタンのポモドーロ pomodoro with "Rosso Neapolitan" Tomato		1600
シラス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
福岡 博多明太子と大葉のスパゲッティーニ Spaghettini with "Hakata Mentaiko" and Shiso		1500
牛肉のラグーソース キタッラ Chitarra with Beef Ragout Sause		1600
自家製サルシッチャとスカモルツァチーズ アラビアータ フジッリ Fusilli with Scamorza Cheese and Salsiccia Arrabbiata		1500
パルミジャーノ レッジャーノ チーズリゾット (大分県産 玖珠ひとめぼれ) Risotto with Parmigiano Reggiano Cheese		1600
ズワイガニのリゾット (大分県産 玖珠ひとめぼれ) Risotto with Snow Crad		1800

旬野菜のバーニャカウダ Seasonal Vegetables Bagna Cauda		1400
山口 岩国蓮根 Yamaguchi Iwakuni Lotus Root	宮崎 紅はるか Miyazaki Sweet Potato	
長崎 壱岐 左野農園アスパラガス Nagasaki Asparagus	静岡 プリンセスパプリカ Shizuoka Princess Paprika	
北海道 王様椎茸とサルシッチャのオープン焼き Baked Shiitake Mushrooms and Salsiccia		1400
魚介のセモリナフリット マスタードアイオリソース Seafood Semolina Fritters with Mustard Aioli Sauce		900
トリュフ&チーズフライドポテト Truffle and Cheese Flavored French Fries		850

## DESSERT

バスクチーズケーキ Basque Cheese Cake		900
ヴァローナグアナラ チョコレートムース Valrhona Guanara Chocolate Mousse		600
パンナコッタ アルフォルノ Panna Cotta Al Forno		600
福岡 あまおう ミルフィーユ Amao Millefeuille		700
静岡メロンのパヴロバ Melon Pavlova		600
本日のシャーベット Today Sherbet		600

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

## MAIN

佐賀 骨つき慶寿もち豚の炭火焼き 300g Grilled Pork "KEIJU MOCHI BUTA" 300g		2900
熊本 天草大王のコトレッタ ~ミラノ風カツレツ~ "AMAKUSA DAIYOU" Chicken Cotoletta		2900
やまぐち和牛燻 シンタマの炭火焼き Grilled Wagyu Beef "KIRAMEKI"		4200
福岡 みらいサーモンの瞬間燻製 ベルガモットソース Salmon smoked with Bergamot Sauce		2800

## BREAD

パンストック Pain Stock Bread		2 Pieces / 400
----------------------------	--	----------------

belonging  
pain stock



素材や本当に美味しいものを届けることを追求してきたパンストック  
口に入れた瞬間に格別な美味しさと幸せを感じられます

### 御馳走旅PROJECT

"日本のおもてなしを世界へ"を掲げるPlan・Do・See incのシェフ達が  
日本各地の食材と出会う探求の旅を行っております。  
WITH THE STYLEではこの旅で出会った食材をふんだんに使用しております。



Plan.Do.See Cuisine  
instagram



使用食材詳細