



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楽しみいただけます。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

鱸 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ク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。

ブレッド (2 個)

コーヒーまたは紅茶

FREE DRINK / 2h

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