

COURSE PLAN



COURSE MENU / 10,000 yen

APPETIZER

鯖の炙り うるい ポツタルガ

鯖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仕上げました。春らしいうるいとポツタルガ(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 アスバラガス トンナータソース

ランイチとは、ランプといちぼが重なる部位。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ツナ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

糸鰯鯛のヴァポーレ 蕪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、噛むほどに自身の旨味と甘さを感じられる柔らかな糸鰯鯛。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、蕪や蕪の葉を入れ食感も豊かに仕上げました。

MEAT

牛バベットのグリル 新玉葱 グリーンマスタードソース

ハラミにあたるバベ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 ファルファッレ

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。

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



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

本鮪と明星ネギのめた和え 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 あげがらし

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げがらしを添えて。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

サクッふわっ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 / 2h

シャンパン

※乾杯酒として

麒麟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

10000 BUFFET PLAN - ビュッフェプラン -

BUFFET MENU 10,000yen

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・カンパーニュ

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

アクアパッツア
 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

苺のオペラ
 マカロン
 パンナコッタ
 季節のフルーツタルト
 マチェドニア
 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

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
 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
 グァバ
 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