



※写真はイメージです

## COURSE MENU / 10,000 yen

### APPETIZER

#### ヒラマサのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット

身締まりも良く、ブリよりも高級魚とされるヒラマサ。旨味のある魚本来の美味しさをシンプルに生姜を効かせたソースでお楽しみいただけます。

### HOT APPETIZER

#### 帆立のソテー 春菊 ミルク焦がしバターソース

帆立の甘み、旨味を最大限に引き出し、表面は香ばしく中はしっとり仕上げました。香りの良い春菊の色鮮やかなソース、まろやかな口当たりの焦がしバターソースとともに。

### PASTA

#### ポロネーゼ フリット牛蒡 ペンネ

お肉の旨味を焼きつけて閉じ込め、トマトの酸味を活かしたポロネーゼソースのショートパスタ。牛蒡の香りと食感をアクセントに。

### FISH

#### 黒鯛アクアパッツァ アサリ 玄米オイル

ナボリの漁師が作り始めたと言われるアクアパッツァ。黒鯛とアサリの旨味を余すところなくスープに閉じこめました。香ばしい玄米オイルの香りとともにお楽しみください。

### MEAT

#### 牛リブローズグリル さつまいも 赤ワイン山葵ソース

柔らかく仕上げた赤身の旨みが魅力のリブローズを、山葵を効かせた赤ワインソースで仕上げました。甘みの強い旬のさつまいもを添えて。

### DESSERT

#### 栗のセミフレッド

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。ペースト状にした栗と、生クリームとメレンゲで仕上げた香りの良いセミフレッドにキャラメリゼナッツをあしらひ、甘みと食感のアクセントをプラス。

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



※写真はイメージです

## COURSE MENU / 12,000 yen

### AMUSE

#### 梭子魚の炙り 煎り酒 クレープ仕立て

クレープ生地に炭火で焼かれた茄子をペーストに新鮮なカマスを合わせました。  
薬味と紫蘇を生地で巻いてご一緒にお召し上がりください。

### COLD APPETIZER

#### 和牛の低温調理 トンナータソース トリュフの香り

ランプといちぼが重なる部位を低温調理で柔らかく仕上げ、柚子胡椒を加えたツナのソース、  
トリュフの香りと共にお楽しみいただけます。

### HOT APPETIZER

#### 天草大王の胸肉 コンソメ グレモラータ

国内最大級の幻の地鶏と言われ、絶妙な歯ごたえ・弾力とジューシーさが特徴の「天草大王」を  
セミドライトマト・オリーブ・ケッパーなどを合わせたサルサと  
レモンやニンニクを使ったグレモラータというミラノの調味料、コンソメソースと共に。

### PASTA

#### 香澄蟹 ポツタルガ オレキエッテ

小さな耳と呼ばれるパスタ オレキエッテには、香澄蟹と青さのりの旨みのあふれるソースを。  
相性の良いポツタルガの香りとともに仕上げました。

### FISH

#### 太刀魚のベッカフィーコ 秋茄子

シチリアで有名なベッカフィーコという鱈料理を太刀魚でアレンジしました。  
秋茄子と太刀魚をレーズンや松の実とともにミルフィーユ状に重ね、  
表面はオーブンでカリッと焼き上げ食感もお楽しみいただけます。

### MEAT

#### 九州産黒毛和牛サーロインのグリル 赤ワイン山葵ソース

柔らかい肉質ととまるやかな旨味をもつ九州産の黒毛和牛を、  
山葵を効かせた赤ワインソースで仕上げました。甘みの強い旬のさつまいもを添えて。

### DESSERT

#### 熊本県産和栗のモンブラン

熊本県産の和栗を使用した、旬をご堪能いただけるモンブラン。  
濃厚なバニラアイスと、アクセントに加えたピーカンナッツとともにお召し上がりください。

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

WITH THE STYLE  
FUKUOKA



※写真はイメージです

## COURSE MENU / 15,000 yen

## COLD APPETIZER

金目鯛の炙り 蕪 レモンコンソメジュレ

プリプリの金目鯛と酢でマリネして酸味を効かせた蕪を合わせた、食感も愉しめる一品。

## HOT APPETIZER

牛頬肉 農家人参 アールグレイ

柔らかく煮込んだ牛頬肉を、人参と 香り豊かなアールグレイを合わせたビュールと共に。

## PASTA

フルーツマトのポモドーロ スカモルツァチーズ カサレッチェ

フレッシュなトマトの食感と酸味を生かしシンプルに仕上げたシェフ自慢のパスタ。とろけた燻製チーズのまろやかな風味とともにお楽しみください。

## FISH

甘鯛の鱗揚げ 黒舞茸 銀杏ソース

甘鯛は鱗をサクサクに、中はふんわりと仕上げました。銀杏のクリームソースで旬を添えて。

## MEAT

牛ヒレ肉のグリル フォアグラ フォンドヴォーソース

ヒレ肉にフォアグラを重ねた贅沢な一品。肉や香味野菜の旨味が凝縮したフォンドヴォーソースとのマリアージュもお楽しみください。



北海道産生雲丹 春菊のリゾット

コースのメには、さっぱりとした春菊に雲丹をのせたマイルドなテイストのリゾットを。春菊の食感もお楽しみいただける一品です。

## DESSERT 1

葡萄のクーブ モスカートダスティのグラニテ

旬の葡萄をたっぷり使用。グラニテと合わせてさっぱりと仕上げました。

## DESSERT 2

八女抹茶のショコラテリーヌ

濃厚な八女抹茶を使用した、豊かな風味をご堪能いただけるテリーヌ。甘すぎず、最後のティータイムにもぴったりな一品です。

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