

BASIC COURSE

¥ 10,000



※写真はイメージです

COURSE MENU / 10,000 yen

APPETIZER

ブリマサのカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット

HOT APPETIZER

筍 ホタルイカのサルサ

PASTA

新玉ねぎ パンチェッタ アマトリチャーナ

FISH

桜鯛のソテー 蛤 ニラオイル

MEAT

糸島豚肩ロースのグリル 山椒ソース

DESSERT

ローストピスタチオのセミフレッド

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

STANDARD COURSE

- スタンダードコース -

¥12,000



※写真はイメージです

COURSE MENU / 12,000 yen

AMUSE

ホタテの炙り 新玉葱 イクラ

COLD APPETIZER

鯖 久保田農園のハーブ オレンジ タブナード

HOT APPETIZER

和牛ランプの低温調理 山椒トナータソース

PASTA

豚肉のラグー 春キャベツ レモン カサレッチェ

FISH

五島列島鯛 クラムソース 新じゃが芋 ネギオイル

MEAT

黒毛和牛サーロインのソテー 筍グリル 黒胡椒ソース

DESSERT

旬の柑橘とクリームダンジュ カルダモンのジュレ

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

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

WITH THE STYLE
FUKUOKA

SIGNATURE COURSE

- シグネチャーコース -

¥ 15,000



※写真はイメージです

COURSE MENU / 15,000 yen

COLD APPETIZER

桜鯛の炙り トマトコンソメジュレ

HOT APPETIZER

筍のフリット オランダーズソース

PASTA

しらすと菜の花 オレキエッテ

FISH

甘鯛鱗揚げ 新玉葱のズッパ

MEAT

牛フィレ肉のグリル 黒胡椒ソース



桜海老 焼サフランリゾット

DESSERT 1

福岡県産あまおう バニラエスプーマ

DESSERT 2

アールグレイのチーズテリーヌ

コーヒーまたは紅茶

FREE DRINK / 2h

シャンパン

※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

グァバ

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

LUNCH COURSE

- ランチタイム限定コース -

¥3,500 ~



※写真はイメージです

LUNCH COURSE MENU

ドリンクなし	3,500yen
ソフトドリンク 1 杯付き	3,900yen

COLD APPETIZER

カルフォルニア コブサラダ

HOT APPETIZER

インカの目覚めポタージュ仕立て 焦がしバター

MAIN

糸島豚肩ロースのグリル 山椒ソース

DESSERT

カッサータ

ブレッド (2 個)

コーヒーまたは紅茶

FREE DRINK / 2h + 2,400yen

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・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
※写真はイメージです

WITH THE STYLE
FUKUOKA