

cotton.

THE DINING AT W.T.S.

APPETIZER

クラシックシーザーサラダ Classic Caesar Salad	1400
糸島豚 アルパストールタコス Pork Tacos Al pastor	1Piece / 600
和牛もも肉のカルパッチョ マスタードアイオリソース Beef Carpaccio with Mustard Aioli Sauce	1600
シーフード セビーチェ Seafood Ceviche	1600
アボカドとブロッコリーのバジルマリネ Basil Marinated Avocado and Broccoli	1400
ブルータチーズと桃のカプレーゼ Burrata Caprese with Fresh Peach	1600
イサキのカルパッチョ フルーツトマトのケッカソース Yellowfin Tuna Carpaccio with Torapanese Sauce	1500
初カツオのカルパッチョ ソイジンジャーソース Bonito Carpaccio with Soyginger Sauce	1600
天草アオリイカのグリルとカラスミ レモンのサラダ Grilled Amakusa Bigfin Reef Squid with Bottarga Lemon Salad	1700
魚介のセモリナフリット Seafood Fritter with Semolina salt	950
グリーンアスパラガス ミラネーゼ Green Asparagus Milanese with Burnt Butter Sauce	1600
パンストック ブレッド(2ピース) Pain Stotock (2Pieces)	450

PASTA

ブルータチーズとトマトのポモドーロ Spaghettini / Burrata Cheese Pomodoro	1600
鯛とウイキョウのスパゲッティニ Spaghettini / Sardine and Fennel	1600
熊本天草大王とパプリカ スパゲッティニ Spaghettini / Slow Cooked Chicken and Paprika	1700
豚ラグーアラビアータ スパゲッティニ Spaghettini / Slow Cooked Pork Arrabbiata	1700
カルボナーラ フェットチーネ Fettuccine / Carbonara	1800

MAIN

イサキのグリル 夏野菜とレモンソース 150g Grilled Grunt with Seasonal Vegetables	2400
ラムチョップグリル サルスヴェルデ 200g Grilled Lamb Chops with Salsaverde Sauce	3100
ディアボラ -はかた地どり 骨つきもも肉のソテー - 280g Diavola - Sauteed Chicken "HAKATA JIDORI"-	2900
骨つきドライエイジングポークグリル 400g Grilled Dryaging Pork	3700
大分 久住高原牛 イチボ 150g Grilled Wagyu Rump	4300

DESSERT

ライム タルト Lime Tart	800
ティラミス Tiramisu	800
ピスタチオ セミフレッド Pistachio semifreddo	800
メロンのパブロバ Melon Pavlova	1000
バスクチーズケーキ Basque Cheesecake	1200

DIGESTIF (食後酒)

ロック / ストレート / ソーダ (+100) / ミルク (+100) / トニック (+100)

フランジェリコ ヘーゼルナッツリキュール Frangelico	800
リモンチェッロ レモンリキュール Limoncello	900
グラッパ 葡萄を使った蒸留酒 Grappa	1300

AFTER DRINK ALL 300

コーヒー Coffee	ダーズリン Darjeeling
カフェオレ Cafe au Lait	アールグレイ Earl Gray
カフェラテ Cafe Latte	エスプレッソ Espresso

☀️ 当店おすすめメニューです。

🌿 辛味の強いお料理です。

🍷 パクチーを使用したお料理です。



Bread
Pain Stock

表示価格は10%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を別途頂戴いたします。当店のお米は熊本県産“ひのひかり”を使用しております。
Tax is included. A service charge (10%) will be added to your bill. Our restaurant provide "Hinohikari" japanese rice.