

# cotton.

THE DINING AT W.T.S.

## APPETIZER

🌻 熊本塩トマトとブッラータチーズのカプレーゼ Caprese with Kumamoto Salt Tomatoes and Burrata Cheese	2900	メキシカンチョップドサラダ Mexican Chopped Salad	1600
本日鮮魚カルパッチョ レモンヴィネグレット Carpaccio of Today's Fresh Fish with Lemon Vinaigrette	1500	🌻 Style TACOS 糸島豚のアルパストール Itoshima Pork "Al Pastor" Tacos	1Piece / 600
和牛もものカルパッチョ アイオリソース Beef Carpaccio with Aioli Sauce	1700	鬼手長海老のガーリックシュリンプ Garlic Shrimp with Oni Tenaga Ebi	1Piece / 700
ハモン・テルエル イベリコ豚生ハム Jamon de Teruel Iberico Pork Prociutto	1600	タコのガリシア風 アイオリソース Galician-Style Octopus with Aioli	1900
🌻 舟形マッシュルーム サラダ Funagata Mushrooms Salad	1600	ほたる烏賊 パンツェロッティ Panzerotti with Firefly Squid	1600
🌻 馬肉のタルタル ワッフル添え Horse Meat Tartare with Waffle	2300	🌻 アスパラガス ミラネーゼ Asparagus Milanese	1800
アボカドとブロッコリー アンチョビマリネ Basil Marinated Avocado and Broccoli	1500	パンストック ブレッド Paintstock Bread	500

## MAIN

🌻 宮崎 江田和牛 イチボのグリル 150g	Grilled Rump Cap of Miyazaki "Eda" Wagyu	4900
ラムチョップのグリル チュミチュリソース 200g	Grilled Lamb Chops with Chimichurri Sauce	3400
鹿児島 六白黒豚グリル 300g	Grilled Kagoshima "Roppaku" Kurobuta Pork	3800
熊本 延寿牛 リブローズ炭火焼き 200g	Grilled Ribeye of Kumamoto "Enju" Beef	6900
🌻 骨つき国産鶏のソテー ~Piri Piri ~ 400g	Sauteed Chicken - Piri Piri-	3100
タスマニアサーモンのソテー マントヴァソース 150g	Sauteed Tasmanian Salmon with Mantua Sauce	3000

## PASTA

生雲丹のクリームソース スパゲッティーニ Spaghettini / Sea Urchin Cream Sauce	3100
🌻 黒毛和牛ボロネーゼ スパゲッティーニ Spaghettini / Wagyu Bolognese	1700
玄界灘産ヤリイカとイカ墨 スパゲッティーニ Spaghettini / Squid and Squid ink	1800
🌻 あさりとチョリソー アーリオ・オーリオ リングイーネ Linguine / Aglio e Olio with Clams and Chorizo	1700
アラビアータ フジッリ タレツジョチーズ Fusilli / Spicy Arrabbiata with 'Nduja and Taleggio	1600

## DESSERT

🌻 アールグレイ クリームブリュレ Earl Grey Creme Brulee	900
あまおうパブロバ Strawberry Pavlava	1000
クラシックティラミス Classic Tiramisu	800
🌻 キーライム パイ Key Lime Pie	800
ストロベリー パフェ Strawberry Parfait	1500

# DRINK MENU

## Weekday Sparkling

◎ 平日限定17:00~21:00まで510yenにてお楽しみいただけます

カーサ ヴィットリーノ プロセッコ /イタリア  
Casa Vittorino Prosecco 510

## GLASS WINE

### SPUMANTE

カーサ ヴィットリーノ プロセッコ /イタリア  
Casa Vittorino Prosecco 1000

### ROSE

GLASS/CARAFE

カリフォルニアルーツ ロゼ /アメリカ  
California Roots Rose/America 1000 2900

### WHITE

GLASS/CARAFE

カリフォルニアルーツ シャルドネ/アメリカ  
California Roots Chardonnay/America 1000 2900

イゲルエラ・ブラン/スペイン  
Higueruela Blanco / Spain 1100 3200

本日の白ワイン  
Today's White Wine ASK ASK

### RED

GLASS/CARAFE

カリフォルニアルーツカベルネ・ソーヴィニヨン/アメリカ  
California Roots Cabernet Sauvignon/America 1000 2900

キャサリンヒルズ シラズ/オーストラリア  
Katherine Hills Shiraz /Australia 1100 3200

本日の赤ワイン  
Today's Red Wine ASK ASK

## DIGESTIVO

ロック/ストレート/ソーダにてお選びいただけます

geek cello(日向夏/茴香 花/茴香 葉)  
Cello(Hyuganatsu/Fennel Flower/Fennel Leaf) 1200

ディ・カプリ リモンチェット  
Limoncello / Dicapri 1000

トレ ソーリ トレ グラッパ ディ ネッピオーロ  
Grappa / Tre Sole Tre Grappa di Nebbiolo 2900

ヴェルダヴィ グラッパ ディ モスカート  
Grappa / Valdavi Grappa di Moscato 1300

## BEER

サントリー生 950  
Suntory Draft / Japan

ハイネケン 1000  
Heineken / The Netherlands

ギネス エクストラスタウト 1000  
Guinness Extra Stout / Ireland

コロナ エキストラ 1000  
Corona Extra / Mexico

キリン ハートランド 950  
KIRIN Heartland / Japan

ヒューガルデン ホワイト 1000  
Hoegaarden White / Belgium

## COCKTAIL

ミモザ 900  
Mimosa

白桃のベリーニ 900  
Peach Bellini

トロピカルサングリア 800  
Tropical Sangria

ハイボール 900  
Highball

カルダモン TAKE7 900  
Cardamom Shochu

自家製レモンサワー 900  
Homemade Lemon Sour

ジントニック 800  
Gin & Tonic

モスコミュール 800  
Moscow Mule

シャンディガフ 900  
Shandy Gaff

レッドアイ 900  
Red Eye

カンパリソーダ 800  
Campari Sada

ディタモーニ 800  
Ditamoni

キティー 900  
Kitty

オペレーター 900  
Operator

## NON-ALCOHOL

ゼロトンド ノンアルコール 1000  
Non Alcohol Sparkling

スブラッシュ ガーデンキウイ 900  
Kiwi Garden Splash

スプリング フィズ 900  
Spring Fizz

洋梨ジャスミン 900  
Pear Jasmine

ピンクグレープフルーツクーラー 900  
Pink Grapefruit Cooler

アールグレイ レモンスカッシュ 900  
Earl Gray Lemon Squash

エルダーフラワートニック 900  
FEVER-TREE-Elder Flower Tonic

ジンジャービア 900  
FEVER-TREE-Ginger Beer

ノンアルコール ビール 900  
Suntory All Free

たかやしろファーム りんご100% 1000  
Apple Juice

サンペレグリーノ(750ml) 1400  
S.Pelle Grino

## COFFEE & TEA

オリジナルブレンドコーヒー 500  
Coffee

カフェラテ 650  
Cafe Latte

カフェオレ 600  
Cafe Au Lait

エスプレッソ 500  
Espresso

アールグレイ 500  
Earl Gray

ダージリン(HOT) 500  
Darjeeling

レモングラス(HOT) 550  
Lemon Grass

カモミール(HOT) 550  
Chamomile

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。  
Tax is included. A service charge (10%) will be added to your bill.

# SHARE COURSE

## 4800

< APPETIZER + TACOS + PASTA + MAIN + DESSERT >

### APPETIZER

※こちらからおひとつお選びいただけます

和牛もものカルパッチョ アイオリソース  
Beef Carpaccio with Aioli Sauce

本日鮮魚のカルパッチョ レモンヴィネグレット  
Carpaccio of Today's Fresh Fish with Lemon Vinaigrette

熊本塩トマトと Burrata チーズのカプレーゼ+1000  
Caprese with Kumamoto Salt Tomato and Burrata Cheese +1000

### TACOS

Style TACOS 糸島豚のアルパストール  
Itoshima Pork "Al pastor" Tacos

### PASTA

黒毛和牛ボロネーゼ スパゲッティーニ  
Spagheffini / Wagyu Bolognese

### MAIN

※こちらからおひとつお選びいただけます

タスマニアサーモンのソテー マントヴァソース  
Sauteed Tasmanian Salmon with Mantua Sauce

国産骨つき鶏のソテー piri piri  
Sauteed Chicken "PiriPiri"

黒豚グリル 300g +800  
Grilled Pork +800

### DESSERT

※お好きなものをおひとつずつお選びいただけます

キーライム パイ  
Key Lime Pie

クラシックティラミス  
Classic Tiramisu

アールグレイ クレームブリュレ  
Earl Grey Cream Brulee

バスクチーズケーキ +300  
Basque Cheese Cake +300

**cotton.**  
THE DINING AT W.T.S.

**ANNIVERSARY COURSE**  
**8500**

乾杯酒

**First Drink**

和牛もものカルパッチョ アイオリソース

**Beef Carpaccio with Aioli Sauce**

本日鮮魚のクルード レモンヴィネグレット

**Carpaccio of Today's Fresh Fish with Lemon Vinaigrette**

フォアグラ寿司

**Foie Gras Sushi**

黒毛和牛ボロネーゼ

**Spaghetini / Wagyu Bolognese**

タスマニアサーモンのソテー マントヴァソース

**Sauteed Tasmanian Salmon with Mantua Sauce**

九州産黒毛和牛 イチボ肉のグリル

**Grilled Wagyu Tri-Tip**

パティシエ特製 ホールケーキ

**Whole Cake**

コーヒーまたは紅茶

**Coffee or Tea**