

cotton.

THE DINING AT W.T.S.

APPETIZER

| | | | |
|--|------|--|--------------|
| ☀️ 熊本塩トマトとブッラータチーズ 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 カルニタス Style Tacos Carnitas | 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 | ☀️ ブレッド 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 |
| ☀️ ボロネーゼ スパゲッティーニ Spaghettini / 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 クレームブリュレ 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 |
| バスクチーズケーキ Basque Cheese Cake | 1200 |

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 Tre グラッパ ディ ネッピオーロ
Grappa / Tre Sole Tre Grappa di Nebbioso 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 カプレーゼ+1000
Caprese with Kumamoto Salt Tomato and Burrata Cheese +1000

TACOS

Style TACOS カルニタス
Style Tacos Carnitas

PASTA

ボロネーゼ スパゲッティーニ
Spaghettini / 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

熊本塩トマトとストラッチャテッラチーズ カプレーゼ
Caprese with Kumamoto Salt Tomatoes and Stracciatella

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

フォアグラ寿司

Foie Gras Sushi

生雲丹のクリームソース スパゲッティーニ
Spaghettini / Sea Urchin Cream Sauce

宮崎 江田和牛 イチボのグリル
Grilled Rump Cap of Miyazaki "Eda" Wagyu

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