

Harvest	
おすすめオードブル <i>Hors-d'oeuvre of the day</i>	ask
おすすめセビーチェ <i>Ceviche of the day</i>	ask
おすすめスープ <i>Soup of the day</i>	ask
おすすめ魚料理 <i>Fish dishes of the day</i>	ask
おすすめ肉料理 <i>Meat dishes of the day</i>	ask
おすすめ薪薫炊き込みご飯 <i>Takikaeu cooked rice of the day</i>	ask

※おすすめの詳細は別紙にてご準備しております。  
Recommended details are available on the attached sheet.

Hors-d'oeuvre	
生ハム盛り合わせ <i>Assorted dry-cured ham</i>	1280円
5種のシャルキュトリー盛り合わせ <i>Assortment of 5 kinds of charcuterie</i>	1680円
鯛と北海道産タコのセビーチェ <i>Sea bream and Hokkaido octopus ceviche</i>	1280円
ズッキーニのカルパッチョ <i>Zucchini carpaccio</i>	980円
浜名湖の生あおさゼッポリ <i>Raw sea lettuce from Lake Hamana</i>	780円
畠中育雛場玉子のポテトサラダ <i>Hatanaka Ikuhinba Egg Potato Salad</i>	880円
IYASAKAの七谷鴨レバーパテ <i>IYASAKA's Nanatani Duck Liver Pate</i>	1080円
いぶりがっことブルーチーズのポテトサラダ <i>Iberigakko and blue cheese potato salad</i>	980円
ベーコンとズッキーニ・南瓜のキッシュとサラダメランジェ <i>Bacon, zucchini, pumpkin quiche and salad melange</i>	880円
トリュフとチーズのラビオリ <i>Truffle and cheese ravioli</i>	1080円
揚げニョッキとフレンチフライ <i>Deep-fried gnocchi and French fries</i>	880円

フレーバーをお選びください。 Choose your flavor.

旨塩  ハーブ塩  トリュフ  原了園の黒七味  
Umami Salt Herb Salt Truffle Hara Ryokaku Black Shichimi

Salad	
15種類の薪野菜盛り合わせ <i>Assorted 15 Kinds of Firewood Vegetables</i>	1480円
イタリア産生ハムと薪焼き野菜の 赤ワインヴィネガー風味 <i>Italian prosciutto and wood-grilled vegetables with red wine vinegar flavor</i>	1280円
マカダミアナッツ薫る穴子のフリット 薪焼き茄子のピュレ <i>Congar eel and wood-grilled eggplant puree with macadamia nuts flavor</i>	1280円
仔牛のテリーヌと生ハム、温泉玉子のサラダグルマンド <i>Veal terrine and dry-cured ham, hot spring egg salad gourmand</i>	1080円

Main	
鯛とズッキーニ・オクラの薪焼き〜カハマタオリブのタパナードソース〜 <i>Fire-grilled sea bream, zucchini and okra ~Kalamata olive tapenade sauce~</i>	1280円
キンキ・ムール貝・蛤・あさりのブイヤベース <i>Kinki, mussel, clams, and clams aquapazza</i>	2800円
有田鶏 <i>Arita chicken</i>	1280円
阿蘇自然豚のソーセージ&ベーコン <i>Aso Natural Pork Sausage &amp; Bacon</i>	1680円
骨付き豚ロース <i>Bone-in pork loin</i>	1880円
カナダ産活きオマール海老 <i>Live Canadian Lobster</i>	1/2尾 2880円、1尾 4880円
MEX産 ローストビーフ <i>Roast beef from MEX</i>	1480円
九州産黒毛和牛サーロイン <i>Kyushu Wagyu Beef from Kyushu sirloin</i>	3880円
IYASAKA 七谷鴨 <i>IYASAKA Nanatani Duck</i>	3880円

Pasta & Rice	
おすすめパスタ <i>Recommended pasta</i>	1080円
トリュフとチーズのラビオリ <i>Truffle and cheese ravioli</i>	1080円
薪薫る舞茸と黒毛和牛サーロインの炊き込みご飯 <i>Steamed rice cooked with firewood and Japanese black beef sirloin</i>	1880円
中村園のバジル使用 薪焼きマルゲリータピザ <i>Use of Nakamuraen basil Wood-fired margherita pizza</i>	980円
畠中育雛場玉子のピスマルクピザ <i>Hatanaka nursery egg Wood-fired Bismarck pizza</i>	980円

Side of Wine	
黒胡椒ナッツ <i>Black Pepper Nuts</i>	580円
HUNTER'S 黒トリュフ ポテトチップス <i>HUNTER'S Black Truffle Potato Chips</i>	500円
HUNTER'S ヒマラヤソルト ポテトチップス <i>HUNTER'S Himaraya Salt Potato Chips</i>	500円
フライドポテト ソルト <i>French fries salt</i>	580円
フライドポテト 黒七味 <i>French fries black shichimi</i>	680円
トリュフとチーズのラビオリ <i>Truffle and cheese ravioli</i>	1080円
生ハム盛り合わせ <i>Assorted dry-cured ham</i>	1280円
5種のシャルキュトリー盛り合わせ <i>Assortment of 5 kinds of charcuterie</i>	1680円
チーズ盛り合わせ <i>Assorted cheese</i>	1280円

Dessert	
沖縄塩ミルクジェラート&キャラメルグラッセ <i>Okinawa Salted Milk Gelato &amp; Caramel Glasse</i>	980円
八女産抹茶のテリーヌショコラと マスカルポーネのアイス <i>Yame matcha terrine chocolate and mascarpone ice cream</i>	880円
九州産クリームチーズのバスクチーズケーキ 〜フランボワーズ&エルダーフラワーソース〜 <i>Kyushu cream cheese basque cheesecake ~raspberries &amp; elderflower sauce~</i>	980円
プリンアラモード〜福岡飯塚 畠中育雛場地卵〜 <i>Pudding a la mode ~Fukuoka Iizuka Hatanaka Ikuha egg~</i>	880円
八女産ほうじ茶ティラミス最中 <i>roasted green tea tiramisu MONAKA from YAME</i>	980円

Souvenir	
カカオ55%生チョコケーキ <i>55% cacao raw chocolate cake *Handed over frozen</i>	1680円
生チーズケーキ <i>Raw cheesecake *Handed over frozen</i>	1680円
ONO HAKATA オリジナルコースター <i>ONO HAKATA original coaster</i>	100円

※冷凍の状態でお渡します

※冷凍の状態でお渡します