

～ アミューズブーシュ～
Amuse bouche

～ 選べるオードブル～
Prefix hors-d'oeuvre

右記より1種お選びください
Please choose one from the list on the right

～ パン～
pain

～ 南瓜のスープ～
soupe de potiron

～ 選べるメイン～
Prefix main

右記より1種お選びください
Please choose one from the list on the right

～ デザート～
dessert

～ カフェ～
café

下記より1種お選びください
Please choose one from the following

アメリカンコーヒー
American coffee

熊本お茶のカジハラ和紅茶
Kumamoto Kajihara Japanese Black Tea

有機ルイボスティー(ノンカフェイン)
Organic rooibos tea (caffeine-free)

福岡中村園 ローズマリー×八女ほうじ茶
Fukuoka Nakamuraen rosemary×Yame roasted green tea

福岡中村園 カモミール×八女和紅茶
Fukuoka Nakamuraen Chamomile×Yame Japanese black tea

福岡中村園 レモングラス×八女王露ほうじ茶
Fukuoka Nakamuraen lemongrass×Yame high-grade roasted green tea

～ 焼き菓子～
mignardise

Prefix hors- d'oeuvre
選べるオードブル

・セビーチェ
ceviche

・仔牛のテリーヌと削りたて生ハム・温泉卵のサラダグルマン
Veal terrine, freshly shaved uncured ham, and hot spring egg salad gourmand

・穴子のフリットとトマトのガスパチョ
Conger Frit and Tomato Gazpacho

・北海道産ホタテと野菜の薪焼き
熟成バルサミコソースとバルミジャーノレッジャーノ +¥500
Firewood-grilled Hokkaido scallops and vegetables balsamic sauce and parmigiano reggiano

・薪薫るローストビーフとハーブのサラダ添え +¥500
Firewood-grilled Roast Beef with Herb Salad

Prefix main
選べるメイン

・鯛の薪焼き
Firewood-grilled Red sea bream

・糸島豚肩ロースの薪焼き
Firewood-grilled Itoshima pork shoulder loin

・薪薫る有田鶏モモ肉のコンフィ
Firewood-grilled Arita chicken thigh confit

限定10食 ・黒毛和牛の薪焼き 開業記念価格 +¥800
Limited to 10 servings Firewood-grilled Japanese black beef
+¥800 Commemorative price

限定10食 ・カナダ産活きオマール海老の薪焼き 開業記念価格 +¥1,000
Limited to 10 servings Firewood-grilled Canadian Lobster
+¥1,000 Commemorative price

開業記念価格ドリンクメニュー

All ¥480

KIRIN 一番搾り

檸檬サワー〜久留米 山の壽〜

ハイボール

スパークリングワイン

グラスワイン赤 クレアシオン シラー

グラスワイン白 クレアシオン ソーヴィニヨンブラン

JOYEA sparkling wine

ふくよかな果実味とスッキリとした酸味。

オーガニック栽培された葡萄を使用したノンアルコールスパークリングワイン。

OPIA シャルドネ

白い花・緑のリンゴと梨の爽やかな香りに柑橘類の果物と
バターのニュアンスが調和したノンアルコールワイン。

OPIA カベルネソーヴィニヨン

ジャムのように煮詰めた果実、ブルーベリーやアメリカンチェリーと
バニラとクロウブの香りがするノンアルコールワイン。

柚子ネード

あまおうジュース

順造選 りんご

プレミアムジンジャエール

順造選 グアバ

ウーロン茶