

DINNER MENU

17:30-22:00 (L.O.21:00)

In this place where various cultures intersect,
you can enjoy special dishes at any time of the day

Wi-Fi : ONEFUKUOKAHOTEL

THE KITCHEN

ONE FUKUOKA HOTEL

■ SMALL DISH / ALL 800

Hakata Spicy Cod Roe Hummus with Pita Bread

 博多 辛子明太子フムス ピタパン添え

Premium Marinated Carrot and Raisin

人参とレーズンのマリネ

Marinated Feta Cheese and Green Olive

フェタチーズとグリーンオリーブのマリネ

Champignon Salad with Funagata Mushroom

舟形マッシュルームのシャンピニオンサラダ

Spanish-style Fried Aged Potato

 熟成じゃが芋のスペイン風 フライドポテト

Sasaki Farm Zeppoline with Wild Yam and Aosa Seaweed

ささき農園 自然薯とあおさのゼッポリーニ

■ COLD DISH

Niçoise-Style Salad with Bluefin Tuna Confit and Seasonal Vegetable

本まぐろのコンフィと季節野菜のニース風サラダ 1,700

Grilled Fresh Fish from Nagahama Market with Soy Ginger Sauce

長浜市場直送 鮮魚の炙り ソイジンジャーソース 1,800

Horse Meat Carpaccio with Kajiya Farm Herb and Truffle Flavor

 馬肉のカルパッチョ 梶谷農園ハーブ トリュフ風味 2,100

Burrata Cheese and Seasonal Fruit Caprese

ブッラータチーズと季節のフルーツ カプレーゼ 2,900

30-month Aged Iberico Pork Jamón Real Bellota

イベリコ豚 レアルベジョータ30ヶ月熟成生ハム 20g 1,600

Assorted Ham and Salami

生ハムとサラミの盛り合わせ 1,800

■ HOT DISH

Seared Foie Gras with Saffron-flavored Grilled Risotto

フォアグラのソテー サフラン風味の焼きリゾット 2,300

Premium Black Wagyu Aburi Sushi (1Piece)

特選黒毛和牛 炙り寿司 一貫 1,200

Gorgonzola Cheese and Annou Sweet Potato Gnocchi

ゴルゴンゾーラチーズと安納芋のニョッキ 1,600

Braised White Bean with Aso Salsiccia

阿蘇サルシッチャと白インゲン豆の煮込み 1,800

■ MAIN

Spiced Grilled Mackerel with Cilantro Genovese Sauce

鯖のスパイス焼き パクチージェノベーゼ 150g 2,600

Arita Chicken Diavola-style with Seasonal Vegetable

佐賀県産 ありた鶏のディアボラ風 300g 3,200

Grilled Itoshima Pork with Aromas of Japanese Garlic and Rosemary

 糸島豚のグリル 国産ニンニクとローズマリーの香り 200g 3,500

Premium Black Wagyu Sirloin Grill with Aged Sweet Soy Sauce

特選黒毛和牛 サーロイングリル 熟成甘醤油 150g 6,800

■ PASTA

Braised Black Wagyu Bolognese Spaghettni

 WAN 黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ 2,500

Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettni

こだわりトマトとブッラータチーズ スパゲッティーニ 1,900

Linguine Vongole Bianco with Fresh Sea Urchin

生雲丹のボンゴレビアンコ リングイネ 3,400

TASTING COURSE 7,000

Grilled Fresh Fish from Nagahama Market with Soy Ginger Sauce

長浜市場直送 鮮魚の炙り ソイジンジャーソース

Seared Foie Gras with Saffron-flavored Grilled Risotto

フォアグラのソテー サフラン風味の焼きリゾット

Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettni

こだわりトマトとブッラータチーズ スパゲッティーニ

Premium Black Wagyu Sirloin Grill with Aged Sweet Soy Sauce

特選黒毛和牛 サーロイングリル 熟成甘醤油

Citrus Cake

シトラスケーキ

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

■ DESSERT

Crème d'Anjou with Seasonal Fruit

クレームダンジュと旬のフルーツ 1,400

ONE Éclair Chocolat

 ONE エクレールショコラ 1,200

Muskmelon Gelato

マスクメロンのジェラート 900

Miyazaki Mango Gelato

宮崎マンゴーのジェラート 900

Citrus Cake

シトラスケーキ 900

The mark indicates our recommended dishes. If you have any food allergies and require special accommodations, please inform our staff.

We use Koshihikari rice from Niigata Prefecture.

A 10% service charge will be added to the above tax-included prices.

マークは当店おすすめのメニューです。

食物アレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフへお申し出ください。

当店のお米は新潟県産のコシヒカリを使用しております。

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。

Instagram ONE FUKUOKA HOTEL



DINNER MENU

17:30-22:00 (L.O.21:00)

In this place where various cultures intersect,
you can enjoy special dishes at any time of the day

Wi-Fi : ONEFUKUOKAHOTEL

THE KITCHEN

ONE FUKUOKA HOTEL

ALCOHOL

BEER

The Premium Malt's

ザ・プレミアム・モルツ 1,200

Guinness

ギネス 1,100

Heineken

ハイネケン 950

COCKTAIL

Japanese Citrus Sour

天神サワー 1,300

Whisky and Soda

ハイボール 1,100

Homemade Sangria

自家製サングリア 1,100

BY THE GLASS

SAKE & SHOCHU

Today's Sake & Shochu

本日の日本酒&焼酎 1,000~

CHAMPAGNE

Louis Roedere Collection

ルイ・ロデレール コレクション 2,100

NATURAL

Today's Natural Wine

本日のナチュラルワイン 1,400~

ORANGE

Pla Saviá Airén / Spain / Airén

プラ・サヴィア・アイレン 1,500

WHITE

Trellis / Australia / Sauvignon Blanc, Semillon

トレリス・ソーヴィニヨン・ブラン・セミヨン 1,200

Lapis Luna / California / Chardonnay

ラピス・ルナ・シャルドネ 1,500

Today's White Wine

本日の白ワイン 1,400~

RED

Lapis Luna / California / Cabernet Sauvignon

ラピス・ルナ カベルネ ソーヴィニヨン 1,400

L'Orme de Rauzan-Gassies / Bordeaux / Merlot

ロルム・ド・ローザン・ガシー 1,600

Today's Red Wine

本日の赤ワイン 1,400~

NON-ALCOHOL

Non Alcohol Sparkling Wine

9.5 ゼロトンド ノンアルコールスパークリング 1,000

Fresh Grape Juice

搾りたて 赤ぶどうジュース 1,100

Elder Flower Lemonade

エルダーフラワーレモネード 1,200

Non-Alcoholic Beer

ノンアルコールビール 1,000

SOFT DRINK

Blood Orange Juice

ブラッドオレンジジュース 900

Guava Grape Juice

グァバグレープジュース 900

Ginger Beer

ジンジャービア 900

Melon Soda

メロンソーダ 900

Coke Zero

コーラ ZERO 900

Yame Tea

八女茶 900

WATER

Fuji Mineral Water

富士地下水 ミネラルウォーター 1,000

San Pellegrino

サンペレグリノ 1,100

AFTER DRINK

ONE Original Coffee

ONE オリジナルコーヒー 600

ONE Original Tea

ONE オリジナルティー 600