

THE KITCHEN

ONE FUKUOKA HOTEL

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

TASTING COURSE 7,500

COLD APPETIZER

White Fish Carpaccio with Summer Vegetables

旬の白身魚 カルパッチョ 夏野菜

HOT APPETIZER

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

PASTA / 1 CHOICE

Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettini

こだわりトマトとブッラータチーズ スパゲッティーニ

Linguine with Octopus and Summer Vegetables, Genovese Style

蛸と夏野菜のジェノベーゼ リングイネ (+300)

Linguine Vongole Bianco with Fresh Sea Urchin

生雲丹のボンゴレビアンコ (+1,200)

MAIN

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

DESSERT / 1 CHOICE

Tiramisu

ティラミス

Crème d'Anjou with Seasonal Fruit

クレームダンジュと旬のフルーツ (+500)

AFTER DRINK

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

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

T H E K I T C H E N

O N E F U K U O K A H O T E L

■ SMALL DISH

Hakata Spicy Cod Roe Hummus with Pita Bread 博多 辛子明太子フムス ピタパン添え	800
Spanish-style Fried Aged Potato 熟成じゃが芋のスペイン風 フライドポテト	700
Carrot and Orange Salad 人参とオレンジのサラダ	700
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	800
Greeneye Escabeche メヒカリの美味酢 エスカベッシュ	900
Freshly Grated Prosciutto 擦りたてのセレクト生ハム 20g	1,000
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

■ 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
White Fish Carpaccio with Summer Vegetables and Lemon Vinaigrette 旬の白身魚のカルパッチョ 夏野菜とレモンヴィネグレット	1,800
Horse Meat Carpaccio with Truffle Flavor and Herbs 馬肉のカルパッチョ トリュフ風味 ハーブ添え	2,100
Burrata Cheese and Seasonal Fruit Caprese ブルラータチーズと季節のフルーツ カプレーゼ	2,900

■ 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	2,600
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 Beans with Aso Salsiccia 阿蘇サルシッチャと白インゲン豆のスパイス煮込み	1,800

■ PASTA

Braised Black Wagyu Bolognese Spaghettoni WAN 黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティニ	2,500
Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettoni こだわりトマトとブルラータチーズ スパゲッティニ	1,800
Linguine with Octopus and Summer Vegetables, Genovese Style 蛸と夏野菜のジェノベーゼ リングイネ	2,100
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

MAIN DISH

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	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
Arita Chicken Diavola-style with Seasonal Vegetables 佐賀県産 ありた鶏のディアボラ風 300g	3,200	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

■ DESSERT

Crème d'Anjou with Seasonal Fruit クレームダンジュと旬のフルーツ	1,400
Caramel Banana Napoleon Pie キャラメルバナナ ナポレオンパイ (数量限定)	1,400
Tiramisu ティラミス	1,000
Torta Caprese カプリ風チョコレートケーキ	800
Today's Gelato 本日のジェラート	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



RECOMMEND

■ WINE PAIRING (For 1 person only)

2 Glasses (Sparkling, White or Red)	2,200
3 Glasses (Sparkling, White, Red)	3,600

スタッフがお料理・お客様のお好みに合わせてご用意いたします。

■ NON-ALCOHOLIC PAIRING (For 1 person only)

2 Glasses (Sparkling, White or Red)	2,000
3 Glasses (Sparkling, White, Red)	3,000

■ ALCOHOLIC DRINK

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

Bordeaux / France / Sauvignon Blanc, Semillon
ボルドー・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-ALCOHOLIC DRINK

Peach Sunset Fizz
白桃サンセットフィズ 1,200

Non-Alcoholic 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

Grape Juice for the White Wine from Austria
白ワイン用葡萄ジュース 1,100

Grape Juice for the Red Wine from Austria
赤ワイン用葡萄ジュース 1,300

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
グア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

Coca Cola
コカ コーラ 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