

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

QUICK SELECTION

Vichyssoise 冷製のヴィシソワーズ	800
Marinated Feta Cheese and Green Olive 糸島フェタチーズとグリーンオリーブのマリネ	800
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

Amaou Cherry Salmon and Citrus Bruschetta あまおう桜鱈と柑橘 ブルスケッタ仕立て	1 Piece / 2 Piece 1,150 / 2,300
Niçoise-Style Salad with Bluefin Tuna Confit and Seasonal Vegetables 本鮪のコンフィと季節野菜のサラダ	Normal / Half / ×1.5 1,700 / 1,020 / 2,550
Seared Grunt Carpaccio from Nagahama Market with Seasonal Citrus 長浜市場直送 炙りイサキと季節の柑橘のカルパッチョ	Normal / Half 1,800 / 1,080
Miyazaki Mango and Green Tomato Caprese 宮崎マンゴーと青トマトのカプレーゼ /1 piece	1,700
Horse Meat Carpaccio with Kubota Farm Herbs and Truffle Flavor 馬肉のカルパッチョ 久保田農園ハーブ トリュフ風味	2,100
Bigfin Reef Squid and Japanese Bottarga Salad アオリイカと国産カラスミのインサラータ	2,400
Spicy Ceviche of Tuna and Avocado with Coriander Sauce マグロとアボカドのスパイシーセヴィーチェ パクチャーソース	2,100
Bread ブレッド	300

PASTA

Braised Black Wagyu Bolognese Spaghettini WAN 黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティニ	Normal / Half / ×1.5 2,500 / 1,500 / 3,750
Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettini こだわりトマトとブッラータチーズ スパゲッティニ	Normal / Half / ×1.5 1,800 / 1,080 / 2,700
Rigatoni with Sardines and Fennel, Sicilian Style 鰯とウイキョウのシチリア風パスタ リガトーニ	1,900
Amatriciana with Kumamoto Red Eggplant and Smoked Bacon 熊本赤茄子とスモークベーコンのアマトリチャーナ	Normal / Half / ×1.5 1,900 / 1,140 / 2,850
Linguine Vongole Bianco with Fresh Hokkaido Sea Urchin 北海道産 生雲丹のボンゴレビアンコ リングイネ	Normal / ×1.5 3,400 / 5,100
Fresh Pasta with Lobster in Tomato Cream Sauce オマール海老のトマトクリームソース パスタフレスカ	Normal / ×1.5 3,900 / 5,850

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-inclusive price.

🍴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。

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 マルサラソース	2,600
White Corn Risotto with Aged Prosciutto ホワイトコーンと熟成生ハムのリゾット	1,700
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	Normal / ×1.5 1,600 / 2,400

MAIN DISH

Grilled Itoshima Pork with Japanese Garlic and Rosemary 糸島豚のグリル インカのめざめ ローズマリーの香り 300g	Normal / Half 3,500 / 2,100
Swordfish Cutlet with Herb Tartar Sauce メカジキのカツレツ ハーブタルタルソース 120g	3,200
Char-Grilled Omi Duck with Pevarada Sauce 近江鴨の網焼き ペヴェラーダソース 100g	3,600
Roasted Lamb chops with Salsa Verde 骨付き仔羊のロースト サルサヴェルデ 200g	4,300
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	Normal / Half 6,800 / 4,080
Premium Black Wagyu Fillet Steak "Limited Supply" "数量限定" 特選黒毛和牛 フィレスステーキ 150g	9,200

DESSERT

Caramelized Banana Mille-Feuille キャラメルバナナのナポレオンパイ	1,100
Marinated Yellow Fruits with Lime and Vanilla Sherbet 黄色い果実のマリネ ライムバニラシャーベット	1,200
Caramelized White Pudding 白プリン キャラメリゼ	800
Miyazaki Mango Tart with Jasmine Cream 宮崎マンゴとジャスミンクリームタルト (数量限定)	1,400
Today's Gelato 本日のジェラート	900

Instagram

ONE FUKUOKA HOTEL



RECOMMEND

■ WINE PAIRING (For 1 person only)

Italy 3 Glasses (Sparkling, White, Red)	3,500
France 3 Glasses (Sparkling, White, Red)	4,500

■ MOCKTAIL

Summer Mocktail	
🍷 Tomato Blossom Golden Mojito	1,200
Elder & Greenapple Fizz	
エルダー & グリーンアップルフィズ	1,200

■ ALCOHOLIC DRINK

BEER	
The Premium Malt's	
ザ・プレミアム・モルツ	1,200
Heineken	
ハイネケン	950
Guinness	
ギネス	1,100
Peroni Nastro Azzurro	
ペローニ・ナストロアズーロ	1,200
Blue Moon	
ブルームーン	1,300
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

他にもご希望のメニューがございましたら、バーテンダーが心をこめてご用意いたします。

■ BY THE GLASS

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	
Terre di Chieti / Italy / Malvasia	
テッレ・ディ・キエーティ マルヴァジア	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
Domaine la Colombette / France / Chardonnay	
ドメーヌ・ラ・コロンベット シャルドネ	1,400
Today's White Wine	
本日の白ワイン	1,400~
RED	
Vignerons des Terres Secretes / Bourgogne / Pinot Noir	
ヴィニユロン デ テル スクレット	1,400
Lapis Luna / California	
ラピス・ルナ レッドブレンド	1,600
Today's Red Wine	
本日の赤ワイン	1,400~

■ NON-ALCOHOLIC DRINK

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 and Grape Juice	
グァバグレープジュース	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

■ DIGESTIF

Limoncello di Capri	
リモンチェッロ ディ カプリ	800
González Byass Noé Pedro-Ximénez	
ゴンザレス・ビャス ノエ ペドロ・ヒメネス	1,400
Grappa di Sassicaia	
グラッパ サッシカイア	3,000