

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

Niçoise-Style Salad with Bluefin Tuna Confit and Seasonal Vegetables	Normal / Half / ×1.5	
本鮪のコンフィと季節野菜のサラダ	1,700 / 1,020 / 2,550	
Seared Grunt Carpaccio from Nagahama Market with Seasonal Citrus	Normal / Half	
長浜市場直送 炙りイサキと季節の柑橘のカルパッチョ	1,800 / 1,080	
Mango and Green Tomato Caprese		
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 パクチーソース	2,100	
Bread		
ブレッド	300	

PASTA

Braised Black Wagyu Bolognese Spaghetтини	Normal / Half / ×1.5	
WAN 黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ	2,500 / 1,500 / 3,750	
Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghetтини	Normal / Half / ×1.5	
こだわリトマトとブッラータチーズ スパゲッティーニ	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	Normal / Half / ×1.5	
熊本赤茄子とスモークベーコンのアマトリチャーナ	1,900 / 1,140 / 2,850	
Linguine Vongole Bianco with Fresh Hokkaido Sea Urchin	Normal / ×1.5	
北海道産 生雲丹のボンゴレビアンコ リングイネ	3,400 / 5,100	
Fresh Pasta with Lobster in Tomato Cream Sauce	Normal / ×1.5	
オマール海老のトマトクリームソース パスタフレスカ	3,900 / 5,850	

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 Aped 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	Normal / ×1.5	
ゴルゴンゾーラチーズと安納芋のニョッキ	1,600 / 2,400	

MAIN DISH

Grilled Itoshima Pork with Japanese Garlic and Rosemary	Normal / Half	
糸島豚のグリル インカのめざめ ローズマリーの香り 300g	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	Normal / Half	
特選黒毛和牛 サーロイングリル 熟成甘醬油 150g	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	
Shine Muscat Tart with Fromage Blanc		
シャインマスカットのタルト フロマージュブラン	1,200	
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-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。

Instagram
ONE FUKUOKA HOTEL



RECOMMEND			
■ WINE SET (For 1 person only)		■ MOCKTAIL	
Italy 3 Glasses (Sparkling, White, Red)	3,500	Elder & Greenapple Fizz 🍷 エルダー & グリーンアップルフィズ	1,200
France 3 Glasses (Sparkling, White, Red)	4,500	Botanical Gin and Tonic ボタニカルジントニック	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
Frueh Koelsch フリューケルシュ	1,200

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	
Domaine la Colombette / France / Chardonnay ドメーヌ・ラ・コロンベット シャルドネ	1,400

Pouilly Fume / France / Sauvignon Blanc プイィ・フュメ・ソーヴィニヨンブラン	1,500
---	-------

Today's White Wine 本日の白ワイン	1,400~
-------------------------------	--------

RED	
Chatel-Buis / Bourgogne / Pinot Noir シャテル・ビュイ ピノ・ノワール	1,400

CA' MOMI / California / Merlot カリフォルニア カモミ メルロー2013	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

WASAN Mineral Water WASAN 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・ビラス 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