

## 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

ONE FUKUOKA HOTEL

### ■ QUICK SELECTION

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
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

We will prepare a selection of 3 dishes for 2,300 yen or 5 dishes for 3,400 yen  
from the above menu, based on our staff's recommendation of the day.

当日のおすすすめを、上記のメニューよりご用意させていただきます。  
[ 前菜3種盛り 2,300円 / 前菜5種盛り 3,400円 ]

### ■ 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 Lemon Vinaigrette 旬の白身魚のカルパッチョ レモンヴィネグレット	1,800
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
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
Bread ブレッド	300

### ■ 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
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
Soup of Seasonal Vegetables 季節野菜のスープ	900

### ■ PASTA

Braised Black Wagyu Bolognese Spaghettoni 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 Spaghettoni こだわりトマトとブルラータチーズ スパゲッティーニ	1,800
Linguine with Kama-age Whitebait and Nanohana Genovese 釜揚げしらす 菜の花のジェノベーゼ 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

Grilled Itoshima Pork with 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
Cocotte-Steamed Zuppa di Pesce with Mackerel and Scallops 鱈と月日貝のココット蒸し	3,700
Lobster with Sauce Américaine, Gruyère Cheese Risotto オマール海老 グリエールチーズのリゾット アメリケヌソース	4,800
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
Premium Black Wagyu Sirloin Grill with Aged Sweet Soy Sauce ”数量限定” 特選黒毛和牛 フィレステーキ 150g	9,200

### ■ DESSERT

Fukutsu Amaou Strawberry Napoleon Pie 福津産あまおうのナポレオンパイ	1,400
Sicilian Cassata カッサータ・シチリアーナ	1,000
Caramelized White Pudding 白プリン キャラメリゼ	800
Fukutsu Amaou Strawberry Tartlet 福津産あまおうのタルト (数量限定)	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 PAIRING (For 1 person only)

Italy 3 Glasses (Sparkling, White, Red)	3,500
France 3 Glasses (Sparkling, White, Red)	4,500
Tasting Course Pairing ( 5 Glasses )	5,000

コースに合わせて、ソムリエが厳選したワインをご用意いたします。

### ■ MOCKTAIL

Rose Strawberry Fizz 🍷 ロゼ・ストロベリー・フィズ	1,200
Ginger with hint of Hinoki 檜薫るジンジャー	1,400

### ■ ALCOHOLIC DRINK

Amaou Premium Sparkling Wine あまおうプレミアムスパークリングワイン	1,300
<b>BEER</b> 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
<b>COCKTAIL</b> 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

<b>CHAMPAGNE</b> Louis Roederer Collection ルイ・ロデレール コレクション	2,100
<b>NATURAL</b> Today's Natural Wine 本日のナチュラルワイン	1,400~
<b>ORANGE</b> Terre di Chieti / Italy / Malvasia テッレ・ディ・キエーティ マルヴァジア	1,500
<b>WHITE</b> 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~
<b>RED</b> 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

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 リモンチェットロ 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 Sassaia グラッパ サッシカイア	3,000