

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

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

Bruschetta with Fresh Whitebait and Fresh Cheese from Itoshima / 1 Piece 生しらすと糸島フレッシュチーズのブルスケッタ / 1 Piece	900
Niçoise-Style Salad with Bluefin Tuna Confit and Seasonal Vegetables 本まぐろのコンフィと季節野菜のニース風サラダ	Normal / Half / ×1.5 1,700 / 1,020 / 2,550
Carpaccio of Fresh Fish from Nagahama Market with Lemon Vinaigrette 長浜市場直送 鮮魚のカルパッチョ レモンヴィネグレット	Normal / Half 1,800 / 1,080
Caprese with Fruit Tomatoes and Amaou Strawberries フルーツトマトとあまおうのカプレーゼ	1,600
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	2,600
Bread ブレッド	300

PASTA

Braised Black Wagyu Bolognese Spaghetini WAN 黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ	Normal / Half / ×1.5 2,500 / 1,500 / 3,750
Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghetini こだわりのトマトとブッラータチーズ スパゲッティーニ	Normal / Half / ×1.5 1,800 / 1,080 / 2,700
Linguine with Kama-age Whitebait and Seasonal Vegetables Genovese 釜揚げしらす 旬菜のジェノベーゼ リングイネ	Normal / ×1.5 1,900 / 2,850
Cheese Risotto with Broad Beans and Smoked Bacon 空豆とスモークベーコンのチーズリゾット	Normal / Half / ×1.5 2,200 / 1,320 / 3,300
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 Asparagus, Bassano Style, with Kurobuta Prociutto ホワイトアスパラガスのパッサーノスタイル 黒豚生ハム添え	2,200
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	Normal / ×1.5 1,600 / 2,400
Soup of Seasonal Vegetables 季節野菜のスープ	Normal / ×1.5 900 / 1,350

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
Cocotte-Steamed Zuppa di Pesce with Spanish Mackerel Scallops 鱈と月日貝のココット蒸し	3,600
Char-Grilled Omi Duck with Pevarada Sauce 近江鴨の網焼き ペヴェラーダソース 100g	3,900
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

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

Strawberry × Mojito 🍷 苺×モヒート	1,000
Elder & Greenapple Fizz エルダー & グリーンアップルフィズ	1,200

■ 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
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

他にもご希望のメニューがございましたら、パートナーが心をこめてご用意いたします。

■ BY THE GLASS

CHAMPAGNE Louis Roederer 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 ヴィニエロン 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 グア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 サンペレグリーノ	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・ピアス 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