

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

<div>Hakata Spicy Cod Roe Hummus with Pita Bread</div> <div><div></div>博多辛子明太子フムス ピタパン添え</div>	800
<div>Carrot and Orange Salad</div> <div><div></div>人参とオレンジのサラダ</div>	700
<div>Marinated Feta Cheese and Green Olive</div> <div><div></div>フェタチーズとグリーンオリーブのマリネ</div>	800
<div>Greeneye Escabeche</div> <div><div></div>メヒカリの美味酢 エスカベッシュ</div>	900
<div>Freshly Grated Prosciutto</div> <div><div></div>擦りたてのセレクト生ハム 20g</div>	1,000
<div>30-Month Aged Iberico Pork Jamón Real Bellota</div> <div><div></div>イベリコ豚 レアルベジョータ 30ヶ月熟成生ハム 20g</div>	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

<div>Niçoise-Style Salad with Bluefin Tuna Confit and Seasonal Vegetable</div> <div><div></div>本まぐろのコンフィと季節野菜のニース風サラダ</div>	1,700
<div>White Fish Carpaccio with Lemon Vinaigrette</div> <div><div></div>旬の白身魚のカルパッチョ レモンヴィネグレット</div>	1,800
<div>Horse Meat Carpaccio with Kubota Farm Herbs and Truffle Flavor</div> <div><div></div>馬肉のカルパッチョ 久保田農園ハーブ トリュフ風味</div>	2,100
<div>Burrata Cheese and Seasonal Fruit Caprese</div> <div><div></div>ブルータチーズと季節のフルーツ カプレーゼ</div>	2,900
<div>Bread</div> <div><div></div>ブレッド</div>	300

HOT DISH

<div>Seared Foie Gras with Saffron-flavored Grilled Risotto</div> <div><div></div>フォアグラのソテー サフラン風味の焼きリゾット</div>	2,600
<div>Gorgonzola Cheese and Annou Sweet Potato Gnocchi</div> <div><div></div>ゴルゴンゾーラチーズと安納芋のニョッキ</div>	1,600
<div>Champignon Soup</div> <div><div></div>シャンピニオンスープ</div>	1,200

PASTA

<div>Braised Black Wagyu Bolognese Spaghetтини</div> <div><div></div>WAN 黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ</div>	2,500
<div>Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghetтини</div> <div><div></div>こだわりトマトとブルータチーズ スパゲッティーニ</div>	1,800
<div>Linguine with Octopus and Seasonal Vegetables, Genovese Style</div> <div><div></div>蛸と季節野菜のジェノベーゼ リングイネ</div>	2,100
<div>Linguine Vongole Bianco with Fresh Sea Urchin</div> <div><div></div>生雲丹のボンゴレビアンコ リングイネ</div>	3,400

MAIN DISH

<div>Spiced Grilled Mackerel with Cilantro Genovese Sauce</div> <div><div></div>鯖のスパイス焼き パクチージェノベーゼ 150g</div>	2,600
<div>Grilled Itoshima Pork with Japanese Garlic and Rosemary</div> <div><div></div>糸島豚のグリル 国産ニンニクとローズマリーの香り 200g</div>	3,500
<div>Hakata Jidori Chicken Involtini Wrapped with Seasonal Hakata Shungiku</div> <div><div></div>博多春菊を巻いた はかた地鶏のインボルティーニ</div>	3,600
<div>Cocotte of Lobster with Sauce Américaine, Gruyère Cheese Risotto</div> <div><div></div>オマール海老のココット アメリケーヌソース グリエールチーズのリゾット</div>	4,800
<div>Premium Black Wagyu Sirloin Grill with Aged Sweet Soy Sauce</div> <div><div></div>特選黒毛和牛 サーロイングリル 熟成甘醤油 150g</div>	6,800
<div>Premium Black Wagyu Sirloin Grill with Aged Sweet Soy Sauce</div> <div><div></div>”数量限定” 特選黒毛和牛 フィレステーキ 150g</div>	9,200

DESSERT

<div>Fukutsu Amaou Strawberry Napoleon Pie</div> <div><div></div>福津産あまおうのナポレオンパイ</div>	1,400
<div>Sicilian Cassata</div> <div><div></div>カッサータ・シチリアーナ</div>	1,000
<div>Caramelized White Pudding</div> <div><div></div>白プリン キャラメリゼ</div>	800
<div>Fukutsu Amaou Strawberry Tartlet</div> <div><div></div>福津産あまおうのタルト（数量限定）</div>	1,200
<div>Today's Gelato</div> <div><div></div>本日のジェラート</div>	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)		■ MOCKTAIL	
Italy 3 Glasses (Sparkling, White, Red)	3,500	Rose Strawberry Fizz 🍷 ロゼ・ストロベリー・フィズ	1,200
France 3 Glasses (Sparkling, White, Red)	4,500		
Tasting Course Pairing (5 Glasses)	5,000	Ginger with hint of Hinoki 🍷 檜薫るジンジャー	1,400
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。			

■ 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、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・ソーヴィニョンブラン・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

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