

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

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

Nicoise-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	
ブッ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
Champignon Soup	
■ シャンピニオンスープ	1,200

■ PASTA

Braised Black Wagyu Bolognese Spaghettini	
■ WAN 黒毛和牛のボロネーゼ スpagettine	2,500
Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettini	
こだわりトマトとブッラータチーズ スpagettine	1,800
Linguine with Octopus and Seasonal Vegetables, Genovese Style	
蛸と季節野菜のジェノベーゼ 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

Spiced Grilled Mackerel with Cilantro Genovese Sauce	
■ 鮯のスペイス焼き パクチージェノベーゼ 150g	2,600
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
Hakata Jidori Chicken Involtini Wrapped with Seasonal Hakata Shungiku	
■ 博多春菊を巻いた はかた地鶏のインボルティーニ	3,600
Cocotte of Lobster with Sauce Américaine, Gruyère Cheese Risotto	
オマール海老のココット アメリケーヌソース	4,800
グリエールチーズのリゾット	
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
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 日本 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 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
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

■ 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