

# THE KITCHEN

ONE FUKUOKA HOTEL

If you have any food allergies and require special accommodations, please inform our staff. A 10% service charge will be added to the below tax-inclusive price.

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。

下記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

## THE PRIX FIXE 7,500

### APPETIZER CHOICE

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サラダ

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

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

### PASTA CHOICE

Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghetti

こだわり産地トマトとブルータチーズ スパゲッティ

Linguine with Kama-age Whitebait and Nanohana Genovese

釜揚げしらすと菜の花のジェノベーゼ リングイネ

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

Braised Black Wagyu Bolognese Spaghettini

黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ +500

### MAIN DISH CHOICE

Spanish Mackerel and Tsukihhi Scallop Zuppa di Pesce with Seasonal Vegetables

鯖と月日貝 季節野菜のズッパディペッジェ

Grilled Itoshima Pork with "Inca no Mezame" Potatoes and Rosemary

糸島豚のグリル インカの目覚め ローズマリーの香り

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 +3,400

### DESSERT CHOICE

Sicilian Cassata

カッサータ・シチリアーナ

Caramelized White Pudding

白プリン キャラメリゼ

Today's Gelato - Two Flavors

本日のジェラート 2種盛り合わせ

Fukutsu Amaou Strawberry Tartlet

福津産あまおうのタルト (数量限定) +300

Fukutsu Amaou Strawberry Napoleon Pie

福津産あまおうのナポレオンパイ (数量限定) +500

# THE KITCHEN

ONE FUKUOKA HOTEL

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

## CELEBRATION DINNER

11,000

### CHAMPAGNE

Louis Roederer or Non Alcohol Sparkling

ルイ・ロデレール or ノンアルコールスパークリング

### COLD APPETIZER

Seasonal Fish Carpaccio  
with Marinated Root Vegetables and Olive Sauce

鮮魚のカルパッチョ  
根菜のマリネとオリーブソース

### HOT APPETIZER

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

### PASTA

Linguine Vongole Bianco with Fresh Sea Urchin

生雲丹のボンゴレビアンコ

### MAIN

Grilled Premium Wagyu  
with Local Vegetable Purée and Aged Soy Sauce from Itoshima

特選黒毛和牛のグリル  
地野菜のピューレと糸島の熟成醤油

### DESSERT

Fresh Cream Whole Cake  
パティシエ特製 生クリームホールケーキ

### AFTER DRINK

Coffee or Tea  
コーヒー or 紅茶