

THE PRIX FIXE

7,500

APPETIZER CHOICE

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

Caprese with Fruit Tomatoes and Amaou Strawberries
フルーツマトとあまおうのカプレーゼ

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 +300

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 +500

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 +2,200

PASTA CHOICE

Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettini
こだわりトマトとブッラータチーズ スパゲッティーニ

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

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

Braised Black Wagyu Bolognese Spaghettini
WAN 黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ +500

MAIN DISH CHOICE

Zuppa di Pesce with Spanish Mackerel and Scallops
鯖と月日貝のズッパディペッシェ

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

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

Roasted Lamb chops with Salsa Verde
骨付き仔羊のロースト サルサヴェルデ +1,100 / 2 guests
(恐れ入りますが、偶数名様でのご利用に限定した特別メニューでございます。)

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

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
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

Crab Seasonal Vegetables Peperoncino with White Leek
ズワイ蟹と旬菜 白ネギのペペロンチーノ

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