

THE PRIX FIXE

7,500

APPETIZER CHOICE

Seared Nagahama Market Fish with Autumn Eggplant, Almond & Basil Sauce
長浜市場鮮魚の炙り 秋茄子とアーモンドとバジルのソース

Shine Muscat and Green Tomato Caprese
シャインマスカットと青トマトのカプレーゼ

Spicy Ceviche of Tuna and Avocado with Coriander Sauce
マグロとアボカドのスパイシーセヴィーチェ パクチーソース

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

PASTA CHOICE

Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettoni
こだわりトマトとブルータチーズ スパゲッティニ

Peperoncino with Genkai Sea Squid, Chrysanthemum Greens & Bottarga
玄界灘産アオリイカと春菊 唐墨のペペロンチーノ

Fettuccine with Omi Duck & Turnip Braised in Red Wine
近江鴨と蕪の赤ワイン煮込み フェットチーネ

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

MAIN DISH CHOICE

Grilled Swordfish and Seasonal Vegetables with Herb Sauce and Lemon
メカジキと旬菜のグリル ハーブソースとレモン添え

Grilled Itoshima Pork with Roasted Potatoes and Rosemary
糸島豚のグリル ローストポテト ローズマリーの香り

Char-Grilled Omi Duck with Peverada Sauce
近江鴨の網焼き ペヴェラーダソース

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
80g +2,000 / 150g +3,400

DESSERT CHOICE

Caramelized White Pudding
白プリン キャラメリゼ

Red Wine Poached Figs with Vanilla Ice Cream
無花果の赤ワインコンポート ヴァニラアイスクリーム

Champagne Granita with Seasonal Grapes
旬の葡萄 シャンパングラニテ +300

Shine Muscat Tart with Fromage Blanc
シャインマスカットのタルト フロマージュブラン +300

ONE Chocolate Mousse
ONE チョコレートムース +500

ONE MORE DISH

Seared Foie Gras with Saffron-Flavored Grilled Risotto and Marsala Sauce
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

+2,000

ONE FUKUOKA HOTEL のスペシャリテ

If you have any food allergies and require special accommodations, please inform our staff. A 10% service charge will be added to the belowtax-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。上記税込み価格に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

Seared Nagahama Market Fish with Marinated Autumn Eggplant
Almond & Basil Sauce

長浜市場直送 鮮魚の炙り
秋茄子のマリネとアーモンドとバジルのソース

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 Hokkaido Sea Urchin & Clams
北海道産 生雲丹とアサリのボンゴレビアンコ リングイネ

MAIN

Grilled Premium Wagyu
with Local Vegetable Puree and Taggiasca Olive Sauce
特選黒毛和牛のグリル ポルチーニのピュレ
タジャスカオリーブソース

DESSERT

Today's Dessert
今日のデザート

AFTER DRINK

コーヒー or 紅茶