

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></div></div><div>博多辛子明太子フムス ピタパン添え</div></div>	800
<div>Carrot and Orange Salad</div> <div><div></div><div>人参とオレンジのサラダ</div></div>	700
<div>Marinated Feta Cheese and Green Olive</div> <div><div></div><div>フェタチーズとグリーンオリーブのマリネ</div></div>	800
<div>Greeneye Escabeche</div> <div><div></div><div>メヒカリの美味酢 エスカベッシュ</div></div>	900
<div>Freshly Grated Prosciutto</div> <div><div><div></div></div><div>擦りたてのセレクト生ハム 20g</div></div>	1,000
<div>30-Month Aged Iberico Pork Jamón Real Bellota</div> <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></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><div>本まぐろのコンフィと季節野菜のニース風サラダ</div></div>	1,700
<div>White Fish Carpaccio with Lemon Vinaigrette</div> <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></div>	1,800
<div>Horse Meat Carpaccio with Kubota Farm Herbs and Truffle Flavor</div> <div><div><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></div>	2,100
<div>Burrata Cheese and Seasonal Fruit Caprese</div> <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></div>	2,900
<div>Bread 1p</div> <div><div></div><div>ブレッド 1p</div></div>	300

HOT DISH

<div>Seared Foie Gras with Saffron-flavored Grilled Risotto</div> <div><div><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></div>	2,600
<div>Gorgonzola Cheese and Annou Sweet Potato Gnocchi</div> <div><div></div><div>ゴルゴンゾーラチーズと安納芋のニョッキ</div></div>	1,600
<div>Champignon Soup</div> <div><div><div></div></div><div>シャンピニオンスープ</div></div>	1,200

PASTA

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

MAIN DISH

<div>Spiced Grilled Mackerel with Cilantro Genovese Sauce</div> <div><div></div><div>鯖のスパイス焼き パクチージェノベーゼ 150g</div></div>	2,600
<div>Grilled Itoshima Pork with Japanese Garlic and Rosemary</div> <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></div>	3,500
<div>Hakata Jidori Chicken Involtini Wrapped with Seasonal Hakata Shungiku</div> <div><div><div></div></div><div>博多春菊を巻いた はかた地鶏のインボルティニ</div></div>	3,600
<div>Cocotte of Lobster with Sauce Américaine, Gruyère Cheese Risotto</div> <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></div>	4,800
<div>Premium Black Wagyu Sirloin Grill with Aged Sweet Soy Sauce</div> <div><div><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></div>	6,800
<div>Premium Black Wagyu Sirloin Grill with Aged Sweet Soy Sauce</div> <div><div></div><div>”数量限定” 特選黒毛和牛 フィレスステーキ 150g</div></div>	9,200

DESSERT

<div>Pear Tartlet</div> <div><div><div></div></div><div>洋梨のタルト</div></div>	1,300
<div>Sicilian Cassata</div> <div><div><div></div></div><div>カッサータ・シチリアーナ</div></div>	1,000
<div>Today's Gelato</div> <div><div></div><div>本日のジェラート</div></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	
ONE Congratulation Course Pairing (4 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。		

■ ALCOHOLIC DRINK

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

SAKE & SHOCHU	
Today's Sake & Shochu	
本日の日本酒&焼酎	1,000~

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	
Pla Saviá Airén / Spain / Airén	
プラ・サヴィア・アイレン	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~

■ 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

■ 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