

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 1p
プレッド 1p

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ヨッキ

1,600

Champignon Soup

1,200

■ シャンピニオンスープ

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。

■ PASTA

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	Braised Black Wagyu Bolognese Spaghettini ■ WAN 黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ	2,500
Carrot and Orange Salad 人参とオレンジのサラダ	700	Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettini こだわりトマトとブルラータチーズ スパゲッティーニ	1,800
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	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
Greeneye Escabeche メヒカリの美味酢 エスカベッシュ	900	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
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		

■ MAIN DISH

Spiced Grilled Mackerel with Cilantro Genovese Sauce 鰯のスパイス焼き 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 グリエールチーズのリゾット	4,800
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

Pear Tartlet ■ 洋梨のタルト	1,300
Sicilian Cassata ■ カッサータ・シチリアーナ	1,000
Today's Gelato 本日のジェラート	900

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 Congratulations 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。

■ 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

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

■ 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

■ 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。	

■ 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

■ 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・ロデュール 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~

■ 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

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	

■ 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

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~