

# 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

## TASTING COURSE

### 7,500

#### COLD APPETIZER

Seasonal White Fish Carpaccio  
with Marinated Root Vegetables and Olive Sauce

旬の白身魚 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 / 1 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 Octopus and Seasonal Vegetables, Genovese Style  
蛸と季節野菜のジェノベーゼ リングイネ (+500)

#### MAIN

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

特選黒毛和牛 サーロイングリル  
地野菜のピューレと糸島の熟成醤油

#### DESSERT / 1 CHOICE

Tiramisu  
ティラミス

Crème d'Anjou with Seasonal Fruit  
クレームダンジュと旬のフルーツ (+500)

#### AFTER DRINK

Coffee or Tea  
コーヒー or 紅茶

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>Spanish-style Fried Aged Potato</div> <div><div></div><div>熟成じゃが芋のスペイン風 フライドポテト</div></div>                       | 700   |
| <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></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>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.

スタッフが当日のおすすめを、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>ブルラータチーズと季節のフルーツ カプレーゼ</div></div>                                    | 2,900 |

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>Premium Black Wagyu Aburi Sushi (1Piece)</div> <div><div></div><div>特選黒毛和牛 炙り寿司 一貫</div></div>                                   | 1,200 |
| <div>Gorgonzola Cheese and Annou Sweet Potato Gnocchi</div> <div><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 |

PASTA

|                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <div>Braised Black Wagyu Bolognese Spaghettini</div> <div><div><div></div></div><div>WAN 黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ</div></div>      | 2,500 |
| <div>Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettini</div> <div><div></div><div>こだわりトマトとブルラータチーズ スパゲッティーニ</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>Arita Chicken Diavola-style with Seasonal Vegetables</div> <div><div></div><div>佐賀県産 ありた鶏のディアボラ風 300g</div></div>                                          | 3,200 |
| <div>Grilled Itoshima Pork with Japanese Garlic and Rosemary</div> <div><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>Cocotte of Lobster with Sauce Américaine, Gruyère Cheese Risotto</div> <div><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<br/>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>特選黒毛和牛 サーロイングリル 熟成甘醬油 150g</div></div>                              | 6,800 |

DESSERT

|                                                                                                          |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <div>Crème d'Anjou with Seasonal Fruit</div> <div><div><div></div></div><div>クレームダンジュと旬のフルーツ</div></div> | 1,400 |
| <div>Caramel Banana Napoleon Pie</div> <div><div></div><div>キャラメルバナナ ナポレオンパイ (数量限定)</div></div>          | 1,400 |
| <div>Tiramisu</div> <div><div><div></div></div><div>ティラミス</div></div>                                    | 1,000 |
| <div>Torta Caprese</div> <div><div></div><div>カプリ風チョコレートケーキ</div></div>                                  | 800   |
| <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)  |       | ■ NON-ALCOHOLIC PAIRING (For 1 person only) |       |
| 2 Glasses (Sparkling, White or Red) | 2,200 | 2 Glasses (Sparkling, White or Red)         | 2,000 |
| 3 Glasses (Sparkling, White, Red)   | 3,600 | 3 Glasses (Sparkling, White, Red)           | 3,000 |
| お料理・お客様のお好みに合わせてご用意いたします。           |       |                                             |       |

## ■ ALCOHOLIC DRINK

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| BEER<br>The Premium Malt's<br>ザ・プレミアム・モルツ | 1,200 |
| Guinness<br>ギネス                           | 1,100 |
| Heineken<br>ハイネケン                         | 950   |

## ■ COCKTAIL

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Japanese Citrus Sour<br>🍹 天神サワー | 1,300 |
| Whisky and Soda<br>ハイボール        | 1,100 |
| Homemade Sangria<br>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<br>Today's Sake & Shochu<br>本日の日本酒&焼酎                            | 1,000~ |
| CHAMPAGNE<br>Louis Roedere Collection<br>ルイ・ロデレール コレクション                       | 2,100  |
| NATURAL<br>Today's Natural Wine<br>本日のナチュラルワイン                                 | 1,400~ |
| ORANGE<br>Pla Saviá Airén / Spain / Airén<br>プラ・サヴィア・アイレン                      | 1,500  |
| WHITE<br>Bordeaux / France / Sauvignon Blanc, Semillon<br>ボルドー・ソーヴィニョンブラン・セミヨン | 1,200  |
| Lapis Luna / California / Chardonnay<br>ラピス・ルナ・シャルドネ                           | 1,500  |
| Today's White Wine<br>本日の白ワイン                                                  | 1,400~ |
| RED<br>Lapis Luna / California / Cabernet Sauvignon<br>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<br>ロルム・ド・ローザン・ガシー                 | 1,600  |
| Today's Red Wine<br>本日の赤ワイン                                                    | 1,400~ |

## ■ NON-ALCOHOLIC DRINK

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Osmanthus × Hunny Fizz<br>🍹 金木屋 × ハニーフィズ                   | 1,200 |
| Non-Alcoholic Sparkling Wine<br>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<br>白ワイン用葡萄ジュース | 1,100 |
| Grape Juice for the Red Wine from Austria<br>赤ワイン用葡萄ジュース   | 1,300 |
| Non-Alcoholic Beer<br>ノンアルコールビール                           | 1,000 |

## ■ SOFT DRINK

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Blood Orange Juice<br>ブラッドオレンジジュース | 900 |
| Guava Grape Juice<br>グァバグレープジュース   | 900 |
| Ginger Beer<br>ジンジャービア             | 900 |
| Melon Soda<br>メロンソーダ               | 900 |
| Coca Cola<br>コカ コーラ                | 900 |
| Yame Tea<br>八女茶                    | 900 |

## ■ WATER

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Fuji Mineral Water<br>富士地下水 ミネラルウォーター | 1,000 |
| San Pellegrino<br>サンペレグリノ             | 1,100 |

## ■ DIGESTIF

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Limoncello di Capri<br>リモンチェッロ ディ カプリ                     | 800   |
| González Byass Noé Pedro-Ximénez<br>ゴンザレス・ビラス ノエ ペドロ・ヒメネス | 1,400 |
| Grappa di Sassicaia<br>グラッパ サッシカイア                        | 3,000 |