

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
Marinated Feta Cheese and Green Olive	
糸島フェタチーズとグリーンオリーブのマリネ	800
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

COLD DISH

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 / 1 piece	1,700
Niçoise-Style Salad with Bluefin Tuna Confit and Seasonal Vegetables	Regular / Half / ×1.5
本鮪のコンフィと季節野菜のサラダ	1,700 / 1,020 / 2,550
Seared Nagahama Market Fish with Autumn Eggplant, Almond & Basil Sauce	Regular / Half
長浜市場 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	1,800 / 1,080
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	2,100
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
Bread	
ブレッド	300

PASTA

Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettini	Regular / Half / ×1.5
こだわりトマトとブッラータチーズ スパゲッティーニ	1,800 / 1,080 / 2,700
Amatriciana with Kumamoto Red Eggplant and Smoked Bacon	Regular / Half / ×1.5
熊本赤茄子とスモークベーコンのアマトリチャーナ	1,900 / 1,140 / 2,850
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	2,000
Peperoncino with Genkai Sea Squid, Chrysanthemum Greens & Bottarga	Regular / Half / ×1.5
玄界灘産アオリイカと春菊 唐墨のペペロンチーノ	2,100 / 1,260 / 3,150
Braised Black Wagyu Bolognese Spaghettini	Regular / Half / ×1.5
WAN 黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ	2,500 / 1,500 / 3,750
Linguine Vongole Bianco with Hokkaido Sea Urchin & Clams	Regular / ×1.5
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	3,400 / 5,100
Fresh Pasta with Lobster in Tomato Cream Sauce	Regular / ×1.5
オマール海老のトマトクリームソース パスタフレスカ	3,900 / 5,850

HOT DISH

Munakata Akamoku Frittata, Fresh Tomato Sauce / 1 piece	
宗像アカモクのフリッタータ フレッシュトマトソース / 1 piece	900
Gorgonzola Cheese and Anno Sweet Potato Gnocchi	Regular / ×1.5
ゴルゴンゾーラチーズと安納芋のニョッキ	1,600 / 2,400
Conger Eel Fritto, Marinated Grilled Eggplant & Aged Balsamic	
地穴子のフリット 焼き茄子のマリネと熟成バルサミコ	2,200
“White” Mentaiko Cream Risotto with Truffle	
”白”明太子クリームソースリゾット トリュフ風味	2,700
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	2,600

MAIN DISH

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	3,200
Grilled Itoshima Pork with Roasted Potatoes and Rosemary	Regular / Half
糸島豚のグリル ローストポテト ローズマリーの香り 300g	3,500 / 2,100
Char-Grilled Omi Duck with Peverada Sauce	
近江鴨の網焼き ペヴェラーダソース 100g	3,600
Charcoal-Grilled Lamb Chops “Cocotte Style” with Herbs and Smoke	
骨付き仔羊の炭火焼き ココットスタイル ハーブとスモークの香り	4,300
Premium Black Wagyu Sirloin Grill with Aged Sweet Soy Sauce	Regular / Half
特選黒毛和牛 サーロイングリル 熟成甘醤油 150g	6,800 / 4,080
Premium Black Wagyu Fillet Steak ” Limited Supply”	
”数量限定” 特選黒毛和牛 フィレステーキ 150g	9,200

DESSERT

ONE Chocolate Mousse	
ONE チョコレートムース	1,500
Caramelized White Pudding	
白プリン キャラメリゼ	800
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	1,000
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	1,200
Champagne Granita with Seasonal Grapes	
旬の葡萄 シャンパングラニテ	1,400

The mark indicates our recommended dishes. If you have any food allergies and require special accommodations, please inform our staff.
We use Miyama rice from Fukuoka Prefecture.
(Domestic blended rice is used for the Mentaiko Cream Risotto.)
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。
当店のお米は福岡県産のみやま米を使用しております。
(明太子クリームソースリゾットに関しては国内産ブレンド米を使用)
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 SET (For 1 person only)		■ MOCKTAIL	
Italy 3 Glasses (Sparkling, White, Red)	3,500	Citrus Lemon Sour シトラスレモンサワー	1,200
France 3 Glasses (Sparkling, White, Red)	4,500	Shine Muscat × Vinegar Fizz 🍷 シャインマスカット × ビネガーフィズ	1,400

■ ALCOHOLIC DRINK

BEER	
The Premium Malt's ザ・プレミアム・モルツ	1,200
Heineken ハイネケン	950
Guinness ギネス	1,100
Frueh Koelsch フリューケルシュ	1,200

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

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	
Terre di Chieti / Italy / Malvasia テッレ・ディ・キエーティ マルヴァジア	1,500

WHITE	
Domaine la Colombette / France / Chardonnay ドメーヌ・ラ・コロンベット シャルドネ	1,400

Pouilly Fume / France / Sauvignon Blanc プイィ・フュメ・ソーヴィニヨンブラン	1,500
---	-------

Today's White Wine 本日の白ワイン	1,400~
-------------------------------	--------

RED	
Chatel-Buis / Bourgogne / Pinot Noir シャテル・ビュイ ピノ・ノワール	1,400

CA' MOMI / California / Merlot カリフォルニア カモミ メルロー2013	1,600
--	-------

Today's Red Wine 本日の赤ワイン	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

WASAN Mineral Water WASAN 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