

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

■ SMALL DISH / ALL 800

Hakata Spicy Cod Roe Hummus with Pita Bread	
博多 辛子明太子フムス ピタパン添え	
Premium Marinated Carrot and Raisin	
人参とレーズンのマリネ	
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	
Champignon Salad with Funagata Mushroom	
舟形マッシュルームのシャンピニオンサラダ	
Spanish-style Fried Aged Potato	
熟成じゃが芋のスペイン風 フライドポテト	
Sasaki Farm Zeppoline with Wild Yam and Aosa Seaweed	
ささき農園 自然薯とあおさのゼッポリーニ	

■ COLD DISH

Niçoise-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
Grilled Fresh Fish from Nagahama Market with Soy Ginger Sauce	
長浜市場直送 鮮魚の炙り ソイジンジャーソース	1,800
Horse Meat Carpaccio with Kajitani Farm Herb and Truffle Flavor	
馬肉のカルパッチョ 梶谷農園ハーブ 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
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
Assorted Ham and Salami	
生ハムとサラミの盛り合わせ	1,800

■ 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	2,300
Premium Black Wagyu Aburi Sushi (1Piece)	
特選黒毛和牛 炙り寿司 一貫	1,200
Gorgonzola Cheese and Annou Sweet Potato Gnocchi	
ゴルゴンゾーラチーズと安納芋のニョッキ	1,600
Braised White Bean with Aso Salsiccia	
阿蘇サルシッチャと白インゲン豆の煮込み	1,800

■ MAIN

Spiced Grilled Mackerel with Cilantro Genovese Sauce	
鯖のスパイス焼き パクチージェノベーゼ 150g	2,600
Arita Chicken Diavola-style with Seasonal Vegetable	
佐賀県産 ありた鶏のディアボラ風 300g	3,200
Grilled Itoshima Pork with Aromas of 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
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

■ PASTA

Braised Black Wagyu Bolognese Spaghetтини	
黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ	2,500
Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghetтини	
こだわりトマトとブッラータチーズ スパゲッティーニ	1,900
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

SPECIAL OPENING COURSE 7,000

Grilled Fresh Fish from Nagahama Market with Soy Ginger Sauce
長浜市場直送 鮮魚の炙り ソイジンジャーソース

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

Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghetтини
こだわりトマトとブッラータチーズ スパゲッティーニ

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

Citrus Cake
シトラスケーキ

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

■ DESSERT

Crème d'Anjou with Seasonal Fruit	
クレームダンジュと旬のフルーツ	1,400
ONE Éclair Chocolat	
ONE エクレールショコラ	1,200
Kagoshima Kami-banana Gelato	
鹿児島県産 神バナナのジェラート	1,000
Fukutsu Amaou-strawberry Gelato	
福津産 あまおうのジェラート	900
Citrus Cake	
シトラスケーキ	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-included prices.

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



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

ALCOHOL

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

1,000

Blue Moon Beer

ブルームーン

1,000

COCKTAIL

Homemade Sangria

自家製サングリア

1,000

Whisky and Soda

ハイボール

1,100

Aperol Spritz

アペロールスプリッツァ

1,100

Amaou and Sparkling Wine

あまおう×スパークリングワイン

1,200

Mimosa with Kumamoto Mikan

熊本産みかんミモザ

1,200

Japanese Citrus Sour

天神サワー

1,300

Hinoki Gin and Tonic

檜ジントニック

1,300

Japanese Shochu Old Fashioned

芋焼酎オールドファッション

1,300

NON-ALCOHOL

Yame Sparkling Tea

八女茶スパークリング

1,000

Mojito with Kumamoto Mikan

熊本産みかんモヒート

1,100

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 Grape Juice

グァバグレープジュース

900

Ginger Beer

ジンジャービア

900

Melon Soda

メロンソーダ

900

Coke Zero

コーラ ZERO

900

Oolong Tea

ウーロン茶

900

BY THE GLASS

SHOCHU

Tengu Sakura / Kagoshima / Potato

天狗櫻

900

Sleep of the Moon / Fukuoka / Barley

クラフト多田 スリープ オブ ザ・ムーン

1,300

Hyakunen no Kodoku / Miyazaki / Barley

百年の孤独

1,600

SAKE

Karakuchi Samurai / Fukuoka

カラクチサムライ

900

Tanaka Rokujugo / Fukuoka

田中六五

1,100

Ubusuna 2024 Yamada Nishiki Ninojo / Kumamoto

産土 2024 山田錦 二農醸

1,400

CHAMPAGNE

Louis Roedere Collection

ルイ・ロデレール コレクション

2,100

NATURAL

Natan Winery Eichi / Tokusima / Koshu

Natan葡萄酒醸造所 えいち 徳島

1,400

Grape Republic Rosso / Yamagata / Steuben, Delaware, Merlot

グレーブリパブリック ロッソ 山形

1,500

ORANGE

Pla Saviá Airén / Spain / Airén

プラ・サヴィア・アイレン

1,500

WHITE

Trellis / Australia / Sauvignon Blanc, Semillon

トレリス・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

RED

Astoria Pinot Noir / Veneto / Pinot Noir

アストリア カラント ピノノワール

1,200

Haut Médoc de Montbrison / Bordeaux / Cabernet Franc, Merlot

オー・メドック・ド・モンブリゾン

1,600

WATER

Fuji Mineral Water

富士地下水 ミネラルウォーター

1,000

Okuaizu Kaneyama Natural Sparkling Water

奥会津金山 天然炭酸水

1,100