

THE PRIX FIXE

7,500

ONE MORE 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 マルサラソース

+2,000

ONE FUKUOKA HOTEL のスペシャルティ

APPETIZER CHOICE

Carpaccio of Seared Grunt from Nagahama Market with Seasonal Citrus
長浜市場直送 炙りイサキと季節の柑橘のカルパッチョ

Caprese with Mango and Green Tomato
マンゴーと青トマトのカプレーゼ

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 +300

Bigfin Reef Squid and Japanese Bottarga Salad
アオリイカと国産カラスミのインサラータ +500

PASTA CHOICE

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

White Corn Risotto with Aged Prosciutto
ホワイトコーンと熟成生ハムのリゾット

Rigatoni with Sardines and Fennel, Sicilian Style
鰯とウイキョウのシチリア風パスタ リガトーニ

Braised Black Wagyu Bolognese Spaghettini
WAN 黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティニ +500

MAIN DISH CHOICE

Swordfish Cutlet with Herb Tartar Sauce
メカジキのカツレツ ハーブタルタルソース

Grilled Itoshima Pork with Japanese Garlic and Rosemary
糸島豚のグリル インカのめざめ ローズマリーの香り

Roasted Lamb chops with Salsa Verde
骨付き仔羊のロースト サルサヴェルデ +1,100

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

80g +2,000 / 150g +3,400

DESSERT CHOICE

Marinated Yellow Fruits with Lime and Vanilla Sherbet
黄色い果実のマリネ ライムバニラシャーベット

Caramelized White Pudding
白プリン キャラメリゼ

Today's Gelato - Two Flavors
本日のジェラート 2種盛り合わせ

Caramelized Banana Mille-Feuille
キャラメルバナナのナポレオンパイ +300

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 +300

If you have any food allergies and require special accommodations, please inform our staff. A 10% service charge will be added to the below tax-inclusive price.
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。上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

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

CELEBRATION DINNER

11,000

CHAMPAGNE

Louis Roederer or Non Alcohol Sparkling

ルイ・ロデレール or ノンアルコールスパークリング

COLD APPETIZER

Seared Grunt Carpaccio from Nagahama Market
with Seasonal Citrus

長浜市場直送

炙りイサキと季節の柑橘のカルパッチョ

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

Bluefin Tuna and Fennel Peperoncino, Finished with Bottarga

本鮪とウイキョウのペペロンチーノ からすみ添え

MAIN

Grilled Premium Wagyu

with Local Vegetable Puree and Taggiasca Olive Sauce

特選黒毛和牛のグリル 地野菜のピューレ

タジャスカオリーブソース

DESSERT

Today' s Dessert

本日のデザート

AFTER DRINK

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶