

THE KITCHEN

ONE FUKUOKA HOTEL

LUNCH MENU 11:30-15:30(L.O.14:30)

In this place where various cultures intersect,
you can enjoy special dishes at any time of the day.

Wi-Fi : ONEFUKUOKAHOTEL

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 below 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。
下記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

Instagram ONE FUKUOKA HOTEL



LUNCH SET

Appetizer + Choice PASTA or MAIN + Bread + Coffee or Tea

SOUP PAIRING RECOMMENDATION

Foie Gras Flan (Savory Foie Gras Custard) Soup
フォアグラフラン 季節のスープ

700

■ PASTA

Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettoni
こだわりトマトとブルータチーズ スパゲッティーニ

2,600

Linguine with Kama-age Whitebait and Seasonal Vegetables Genovese
釜揚げしらす 旬菜のジェノベーゼ リングイネ

2,700

🍴 Ocean Harvest Seafood Pescatore
“海の幸”魚介のペスカトーレ

2,900

🍴 Linguine with Lobster in a Rich Tomato Cream Sauce
オマール海老のトマトクリームソース リングイネ (15食限定)

3,900

■ MAIN

🍴 Chef's Recommendation
シェフの本日のお勧め メインディッシュ

ASK

Grilled Itoshima Pork Shoulder Loin with “Inca no Mezame” Potatoes and Rosemary
糸島豚肩ロースのグリル インカの日覚め ローズマリーの香り

3,600

Spanish Mackerel and Tsukihiki Scallop Zuppa di Pesce with Seasonal Vegetables
鯖と月日貝 季節野菜のズッパディペッシェ

3,800

🍴 Beef Tenderloin Steak with Chaliapin Sauce
牛フィレ肉のステーキ 特製バターとシャリアピンソース

4,600

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

5,500

RECOMMEND

■ WINE SET

(For 1 person only)

2 Glasses (Sparkling, White or Red) 2,200

■ 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

■ BY THE GLASS WINE

BUBBLE

Astoria Casa Spumante
アストリア カーサ スプマンテ 1,100

Louis Roederer 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

Bordeaux / France / Sauvignon Blanc, Semillon
ボルドー・ソーヴィニョンブラン・セミヨン 1,200

Domaine la Colombette / France / Chardonnay
ドメーヌ・ラ・コロネット シャルドネ 1,400

Today's White Wine
本日の白ワイン 1,400~

RED

Lapis Luna / California / Cabernet Sauvignon
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
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~

■ 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

Amaou Premium Sparkling Wine
あまおうプレミアムスパークリングワイン 1,300

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

■ 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

San Pellegrino
サンペレグリーノ 1,100

THE KITCHEN

ONE FUKUOKA HOTEL

DESSERT MENU

- Fukutsu Amaou Strawbrtty Napoleon Pie
福津産あまおうのナポレオンパイ 1,400
- 軽い食感のフィユタージュ・アンヴェルセに、
福津・スカイフローラファームの完熟あまおう。
卵黄たっぷりのカスタードと濃厚な生クリームが
イチゴの甘みを引き立てます。
- Sicilian Cassata
カッサータ・シチリアーナ 1,000
- イタリア・シチリア島発祥の伝統菓子。
リコッタチーズと生クリームをベースに、
ドライフルーツやピスタチオを練り込み、
アイスクーキのような滑らかな食感です。
- Caramelized White Pudding
白プリン キャラメリゼ 800
- 生クリームの上品な甘みを引き立たせ、
口溶けなめらかな食感。
表面は、丁寧にキャラメリゼし、ほろ苦く
とろみのある余韻をお楽しみください。
- Fukutsu Amaou Strawberry Tartlet
福津産あまおうのタルト（数量限定） 1,200
- 焼き上げたタルト生地に、バニラをたっぷりときかせた
濃厚なカスタードクリームを合わせました。
あまおうは、紅茶を丁寧に煮出したラズベリーソースでマリネ。
甘味・酸味・香りが調和する、奥行きのある味わいです。

The mark indicates our recommended dishes. If you have any food allergies and require special accommodations, please inform our staff.
A 10% service charge will be added to the above tax-inclusive price.

馬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。
上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。