

# 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

Vichyssoise

冷製のヴィシソワーズ

500

### ■ PASTA 2,700

Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettini

こだわりのトマトとブルータチーズ スパゲッティーニ

Fettuccine Bolognese with Kumamoto Red Eggplant

熊本赤茄子のボロネーゼ フェットチーネ

Ocean Harvest Seafood Pescatore

 “海の幸”魚介のペスカトーレ

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)

+1,100

Chef's Recommended Pasta of the Day

 シェフの本日のおすすめ パスタ

ASK

### ■ MAIN 3,700

Grilled Itoshima Pork Shoulder Loin with “Inca no Mezame” Potatoes and Rosemary

糸島豚肩ロースのグリル インカの目覚め ローズマリーの香り

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

Beef Tenderloin Steak with Chaliapin Sauce

 牛フィレ肉のステーキ 特製バターとチャリアピンソース

+900

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

+1,800

Chef's Recommended Main Dish of the Day

 シェフの本日のおすすめ メインディッシュ

ASK

## RECOMMEND

### ■ WINE SET

(For 1 person only)

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

### ■ MOCKTAIL

|                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  Citrus Lemon Sour<br>シトラスレモンサワー | 1,200 |
| Shine Muscat × Vinegar Fizz<br>シャインマスカット × ビネガーフィズ                                                                | 1,400 |

### ■ BEER

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| 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   |

### ■ ALCOHOLIC DRINK

|                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  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 |

### ■ BY THE GLASS WINE

#### BUBBLE

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| Astoria Casa Spumante<br>アストリア カーサ スプマンテ     | 1,100 |
| Louis Roederer Collection<br>ルイ・ロデレール コレクション | 2,100 |

#### NATURAL

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Today's Natural Wine<br>本日のナチュラルワイン | 1,400～ |
|-------------------------------------|--------|

#### ORANGE

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

#### WHITE

|                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| Domaine la Colombette / France / Chardonnay<br>ドメーヌ・ラ・コロンベット シャルドネ | 1,400  |
| Pouilly Fume / France / Sauvignon Blanc<br>プイィ・フュメ・ソーヴィニョンブラン      | 1,500  |
| Today's White Wine<br>本日の白ワイン                                      | 1,400～ |

#### RED

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Chatel-Buis / Bourgogne / Pinot Noir<br>シャテル・ビュイ ピノ・ノワール | 1,400  |
| CA' MOMI / California / Merlot<br>カリフォルニア カモミ メルロー2013   | 1,600  |
| Today's Red Wine<br>本日の赤ワイン                              | 1,400～ |

### ■ NON-ALCOHOLIC DRINK

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| 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 and Grape Juice<br>グアバグレープジュース | 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   |
| San Pellegrino<br>サンペレグリーノ           | 1,100 |

# THE KITCHEN

ONE FUKUOKA HOTEL

## DESSERT MENU

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。

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

赤ワインでじっくりコンポートした無花果に  
ヴァニラのアイスクリームを添えてご用意いたします。  
やさしい甘みと赤ワインの芳醇な香りに、  
ヴァニラのまろやかなコクが調和した上品な味わいです。

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

シャインマスカットの爽やかな甘みを贅沢に味わえるタルト。  
フロマージュブランの滑らかな酸味を合わせました。  
果実の瑞々しさとチーズの上品なコクが軽やかで華やかなデザート。

Black Grape Champagne Granita

黒葡萄 シャンパングラニテ

1,400

黒葡萄の濃厚な甘みと芳醇な香りを、爽やかなシャンパングラニテとともに  
上品に仕上げた爽やかなデザートです。  
この季節ならではの味わいを心ゆくまで、お楽しみください。

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.

 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。