

# 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 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

### 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 2,500

Linguine with Octopus and Seasonal Vegetables, Genovese Style

蛸と季節野菜のジェノベーゼ リングイネ 2,600

Pescatore Bianco with Mussels and Rapeseed Blossoms

浅利とムール貝 ペスカトーレビアンコ 2,700

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 (10食限定) 3,800

### 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 2,900

Grilled Itoshima Pork with Aromatic 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 3,400

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 4,200

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

## CHEF'S SIGNATURE SOUP SET

Foie Gras Flan (Savory Foie Gras Custard) Soup

フォアグラフラン 季節のスープ 600

## DESSERT

Pear Tartlet

 洋梨のタルト 1,300

Basque Cheesecake

バスクチーズケーキ 1,000

Sicilian Cassata

カッサータ・シチリアーナ 1,000

## RECOMMEND

### ■ WINE PAIRING

(For 1 person only)

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

### ■ 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

### ■ 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

### ■ COOKTAIL

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

### ■ 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

Pla Saviá Airén / Spain / Airén

プラ・サヴィア・アイレン 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

Lapis Luna / California / Chardonnay

ラピス・ルナ・シャルドネ 1,500

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～

### ■ 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

グア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

Fuji Mineral Water

富士地下水 ミネラルウォーター 1,000

San Pellegrino

サンペレグリノ 1,100