

# 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 Spaghettini 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	Sicilian Cassata カッサータ・シチリアーナ	1,000
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	1,000		

## RECOMMEND

### ■ WINE PAIRING

(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

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・ソーヴィニヨンブラン・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～

### ■ 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

### ■ COOKTAIL

Japanese Citrus Sour  
日本 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