

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

 Elder & Green apple Fizz エルダー&グリーンアップル フィズ	1,200
Botanical Gin and Tonic ボタニカルジントニック	1,200

■ 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

■ ALCOHOLIC DRINK

 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

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

WHITE

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

RED

Chatel-Buis / Bourgogne / Pinot Noir シャテル・ビュイ ピノ・ノワール	1,400
CA' MOMI / California / Merlot カリフォルニア カモミ メルロー2013	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
San Pellegrino サンペレグリーノ	1,100

THE KITCHEN

ONE FUKUOKA HOTEL

DESSERT MENU

Caramelized Banana Mille-Feuille

キャラメルバナナのナポレオンパイ 1,100

香ばしく焼き上げたパイ生地に完熟バナナと濃厚なクリームを重ねたナポレオンパイ。ほろ苦いキャラメルの余韻がバナナの甘味を引き立てた上品な味わいです。

Marinated Yellow Fruits with Lime and Vanilla Sharbet

 黄色い果実のマリネ ライムバニラシャーベット 1,200

宮崎マンゴー、アロエ、パイナップル、キウイ、オレンジをマリネし、それぞれの果実が持つ瑞々しい甘みと爽やかな酸味を引き出しました。芳醇なバニラの香りをまとわせたライムシャーベットを添え、食後を爽やかに締めくくる冷たいデザートに仕上げております。

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。

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。

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。