

DINNER MENU

17:30-22:00 (L.O.21:00)

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

Wi-Fi : ONEFUKUOKAHOTEL

THE KITCHEN

ONE FUKUOKA HOTEL

SMALL DISH / ALL 800

Hakata Spicy Cod Roe Hummus with Pita Bread

博多 辛子明太子フムス ピタパン添え

Premium Marinated Carrot and Raisin

人参とレーズンのマリネ

Marinated Feta Cheese and Green Olive

フェタチーズとグリーンオリーブのマリネ

Champignon Salad with Funagata Mushroom

舟形マッシュルームのシャンピニオンサラダ

Spanish-style Fried Aged Potato

熟成じゃが芋のスペイン風 フライドポテト

Sasaki Farm Zeppoline with Wild Yam and Aosa Seaweed

ささき農園 自然薯とあおさのゼッポリーニ

COLD DISH

Niçoise-Style Salad with Bluefin Tuna Confit and Seasonal Vegetable

本まぐろのコンフィと季節野菜のニース風サラダ 1,700

Grilled Fresh Fish from Nagahama Market with Soy Ginger Sauce

長浜市場直送 鮮魚の炙り ソイジンジャーソース 1,800

Horse Meat Carpaccio with Kajiya Farm Herb and Truffle Flavor

馬肉のカルパッチョ 梶谷農園ハーブ トリュフ風味 2,100

Burrata Cheese and Seasonal Fruit Caprese

ブッラータチーズと季節のフルーツ カプレーゼ 2,900

30-month Aged Iberico Pork Jamón Real Bellota

イベリコ豚 レアルベジョータ30ヶ月熟成生ハム 20g 1,600

Assorted Ham and Salami

生ハムとサラミの盛り合わせ 1,800

HOT DISH

Seared Foie Gras with Saffron-flavored Grilled Risotto

フォアグラのソテー サフラン風味の焼きリゾット 2,300

Premium Black Wagyu Aburi Sushi (1Piece)

特選黒毛和牛 炙り寿司 一貫 1,200

Gorgonzola Cheese and Annou Sweet Potato Gnocchi

ゴルゴンゾーラチーズと安納芋のニョッキ 1,600

Braised White Bean with Aso Salsiccia

阿蘇サルシッチャと白インゲン豆の煮込み 1,800

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 150g 2,600

Arita Chicken Diavola-style with Seasonal Vegetable

佐賀県産 ありた鶏のディアボラ風 300g 3,200

Grilled Itoshima Pork with Aromas of 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 200g 3,500

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 150g 6,800

PASTA

Braised Black Wagyu Bolognese Spaghettni

黒毛和牛のボロネーゼ スパゲッティーニ 2,500

Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettni

こだわritoマトとブッラータチーズ スパゲッティーニ 1,900

Linguine Vongole Bianco with Fresh Sea Urchin

生雲丹のボンゴレビアンコ リングイネ 3,400

SPECIAL OPENING COURSE 7,000

Grilled Fresh Fish from Nagahama Market with Soy Ginger Sauce

長浜市場直送 鮮魚の炙り ソイジンジャーソース

Seared Foie Gras with Saffron-flavored Grilled Risotto

フォアグラのソテー サフラン風味の焼きリゾット

Specialty Tomato and Burrata Cheese Spaghettni

こだわritoマトとブッラータチーズ スパゲッティーニ

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

Citrus Cake

シトラスケーキ

Coffee or Tea

コーヒー or 紅茶

DESSERT

Crème d'Anjou with Seasonal Fruit

クレームダンジュと旬のフルーツ 1,400

ONE Éclair Chocolat

ONE エクレールショコラ 1,200

Kagoshima Kami-banana Gelato

鹿児島県産 神バナナのジェラート 1,000

Fukutsu Amaou-strawberry Gelato

福津産 あまおうのジェラート 900

Citrus Cake

シトラスケーキ 900

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 above tax-included prices.

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。

上記税込み価格に 10% のサービス料を頂戴いたします。

Instagram ONE FUKUOKA HOTEL



DINNER MENU

17:30-22:00 (L.O.21:00)

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

Wi-Fi : ONEFUKUOKAHOTEL

THE KITCHEN

ONE FUKUOKA HOTEL

ALCOHOL

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

Blue Moon Beer

ブルームーン

1,000

COCKTAIL

Japanese Citrus Sour

天神サワー

1,300

Hinoki Gin and Tonic

檜ジントニック

1,300

Amaou and Sparkling Wine

あまおう×スパークリングワイン

1,200

Whisky and Soda

ハイボール

1,100

Aperol Spritz

アペロールスプリッツァ

1,100

Homemade Sangria

自家製サングリア

1,000

NON-ALCOHOL

Non Alcohol 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

Fresh Grape Juice

搾りたて 赤ぶどうジュース

1,100

Elder Flower Lemonade

エルダーフラワーレモネード

1,200

Mojito with Kumamoto Mikan

熊本産みかんモヒート

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 Grape Juice

グァバグレープジュース

900

Ginger Beer

ジンジャービア

900

Melon Soda

メロンソーダ

900

Coke Zero

コーラ ZERO

900

Yame Tea

八女茶

900

BY THE GLASS

SHOCHU

Tengu Sakura / Kagoshima / Potato

天狗櫻

1,000

Craftsman Tada / Fukuoka / Barley

クラフトマン多田

1,400

Hyakunen no Kodoku / Miyazaki / Barley

百年の孤独

1,800

SAKE

Karakuchi Samurai / Fukuoka

カラクチサムライ

900

Tanaka Rokujugo / Fukuoka

田中六五

1,100

Ubusuna Homase Raw sake / Kumamoto

産土 穂増 生酒

1,500

CHAMPAGNE

Louis Roedere Collection

ルイ・ロデレール コレクション

2,100

NATURAL

Natan Winery Eichi / Tokusima / Koshu

Natan葡萄酒醸造所 えいち 徳島

1,300

Grape Republic Rosso / Yamagata / Steuben, Delaware, Merlot

グレーブリパブリック ロッソ 山形

1,400

ORANGE

Pla Saviá Airén / Spain / Airén

プラ・サヴィア・アイレン

1,500

WHITE

Trellis / Australia / Sauvignon Blanc, Semillon

トレリス・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

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

WATER

Fuji Mineral Water

富士地下水 ミネラルウォーター

1,000

Okuaizu Kaneyama Natural Sparkling Water

奥会津金山 天然炭酸水

1,100

AFTER DRINK

ONE Original Coffee

ONE オリジナルコーヒー

600

ONE Original Tea

ONE オリジナルティー

600