


HORS-D'ŒUVRE

季節のパスカード Seasonal Pascade		ask
擦りたて生ハム盛り合わせ Assorted Freshly sliced Prosciutto		1280円
鯛と糸島ハーブのセビーチェ Sea bream and Itoshima Herb Ceviche		1280円
サーモンとマスカルポーネのセビーチェ Salmon and Mascarpone Cheese Ceviche		1480円
海老クリームコロッケ Shrimp Cream Croquettes		1ヶ480円
ケイジャン薫るポテトサラダ Potato Salad with Cajan Spice Flavor		880円
季節のポタージュ Seasonal Pottage		880円
トマトとラムレーズンのタルティーヌ Tomato and Rum raisin Tartine		680円
林檎をサンドしたカマンベールフライ Fried Camembert Cheese and Apple		1080円
フライドポテト French Fries	塩 Salt	680円
コンソメパンチ Consomme Flavor	+50円／ハーブ塩、トリュフ、黒七味 Herb Salt Truffle Japanese Black Shichimi	+100円
季節野菜とイカのスパイスフリット Seasonal Vegetables and Squid Spice Fritto		1080円
サーモン48°C低温コンフィ Salmon 48°C Low Temperature Confit		1480円
黒毛和牛切り落としのボルドー産赤ワイン煮込み Japanese Black Beef Cooked in Bordeaux Red Wine		1880円
フォアグラのポアレ ～スパイシーハニーソース～ Foie Gras Poiret Spicy Honey Saouce		2480円

SALAD

薪焼き野菜盛り合わせ Assorted Wood-grilled Vegetables		1280円
生ハムとパテドカンパーニュ・薪焼き野菜のサラダ ～熊本甘夏ドレッシング～ Prosciutto,Pate de Campagne and Wood-grilled Vegetables Salad Kumamoto Sweet Watson Pomelo Dressing		1280円
砂ざりコンフィとベーコン・温玉のリヨン風サラダ Lyon-style Salada with Sand Confit,Bacon and Hot Spring Eggs		1280円
薪焼き野菜とサーモンのオリエンタルサラダ Wood-Grilled Vegetables and salmon Oriental Salada		1480円
薪焼き野菜の生春巻き Fresh Spring Roll With Wood-Grilled Vegetable		880円

WOOD-GRILLED ～薪料理～

薪焼きつくね Wood-Grilled Japanese Tsukune	2本	880円
有田鶏のケバブ風 Wood-Grilled Arita Chicken Kebab Style		1280円
糸島豚スペアリブ焼き Wood-Grilled Itoshima Pork Short Ribs		1480円
熊本阿蘇自然豚ソーセージとベーコン Wood-grilled Kumamoto Aso Natural Pork Sausage and Bacon		1980円
キンキ・ムール貝のアクアパッツァ Idiot fish and Mussels Aqua Pazza		1980円
黒毛和牛もも Wood-grilled Black Beef Round		2480円
オマール海老のスパイス焼き Wood-grilled Lobster with Spice		2800円
弥栄の七谷鴨 Wood-grilled IYASAKA Nanatani duck		2880円
黒毛和牛サーロイン Wood-grilled Black Beef Sirloin		3880円

PIZZA

バジルたっぷりマルゲリータ Pizza Margherita with a lot of Basil		1280円
畠中地玉子を使用したビスマルク Hatanaka Nursery Egg Bismarck Pizza		1280円
薪焼き糸島野菜のオルトラーナ Wood-grilled Itoshima Vegetables Ortolana Pizza		1280円
クアトロ・フォルマッジ Quattro Formaggi		1480円
モルタデラとルッコラのピッツァ Mortadella and Ruccola Pizza		1480円

PASTA

生ハムと畠中玉子のクリームパスタ Prosciutto and Hatanaka Nursery Egg Cream Pasta		1200円
チキンと薪焼き野菜・モッツァレラトマトパスタ Chicken,Wood-grilled Vegetables and Mozzarella Tomato Pizza		1200円
トリュフ薫阿蘇ベーコンの濃厚カルボナーラ Aso Bacon with Truffle Flavor Carbonara		1800円
黒毛和牛のポロネーゼ Japanese Black Beef Bolognese		1800円
オマール海老のオイルパスタ Lobster Oil Pasta		2200円

LEZ

季節の薪薫るパエリア Seasonal Paelia with The Sent of Firewood		2280円
薪で燻した炊き込みご飯 Wood-grilled Steamed Rice		1480円

SIDE OF DRINK

擦りたて生ハム盛り合わせ Assorted Freshly sliced Prosciutto		1280円
おつまみ盛り合わせ Assorted Hors-d'oeuvre		1200円
黒トリュフオイルとチーズのラビオリ Black Truffle and Cheese Ravioli		1480円
フロマージュ盛り合わせ Assorted Fromage		1280円
七谷鴨のレバーパテ Nanatani Duck Liver Pate		980円
黒胡椒ナッツ Black Pepper Nuts		800円
ハンターズポテトチップス 黒トリュフ HUNTER'S Black Truffle Potato Chips		500円

DESSERT

バスクチーズケーキ Basque Cheese cake		880円
薪薫る チョコレートタルト Chocolate Tart with the sent of Firewood		980円
福岡畠中育雛場の地卵使用 プリン・ア・ラモード Fukuoka Hatanaka Nursery egg Pudding a la mode		880円
九州産マスカルポーネのフレンチトースト ～マンゴー&パッションフルーツのソース～ Kyushu Mascarpone French Toast Mango & Passion Fruit sauce		1280円
ラムレーズンのフレンチトーストと焼きバナナのキャラメリゼ Rum Raisin French Toast with Caramelized Grilled Banana		1280円
八女産抹茶のテリーヌショコラ&マスカルポーネのアイス Yame Matcha Terrine Chocolate and Mascarpone Ice Cream		880円
キャラメル・グラッセと沖縄塩ミルクジェラート Caramel Glasse & Okinawa Salted Milk Gelato		980円
種子島黒糖のアイスブリュレ Tanegashima Brown Sugar Ice brulee		880円
八女産ほうじ茶を使用した大人のわらび餅 Warabimochi for Adults Made with Yame Roasted Green Tea		980円

SOUVENIR

バスクチーズケーキ(ホール) Basque Cheese cake		1980円
--------------------------------------	--	-------