

~ Amuse Bouche ~

Kyushu carte

~ Hors-d'œuvre ~

フォアグラ

キャビア/ブロッコリー

~ Soupe ~

本日のスープ

~ Pain ~

薪焼きソフトフランス

~ Viand ~

九州産 黒毛和牛サーロイン薪焼き

イタリア産 トリュフ +¥1,000

~ Pasta ~

オマール海老のオイルパスタ

キャビア +¥1,000

~ Dessert ~

ブラマンジェ フルーツジュレ添え

~ Café ~

カフェ

下記より1種お選びください

糸島 泉屋六治 シナモンティー(ノンカフェイン)

熊本 お茶のカジハラ 和紅茶

有機ルイボスティ(ノンカフェイン)

福岡中村園 ローズマリー×八女ほうじ茶

福岡中村園 カモミール×八女和紅茶

福岡中村園 レモングラス×八女玉露ほうじ茶

~ Tiny Dessert ~

- pairing -

¥4,000

alcohol / non alcohol

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	680円
	コンソメパンチ +50円 / ハーブ塩、トリュフ、黒七味 +100円	
	Consomme Flavor Herb Salt Truffle Japanese Black Shichimi	
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 Rucicola 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

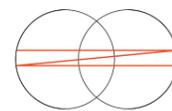
擦りたて生ハム盛り合わせ Assorted Freshly sliced Prosciutto		1280円
おつまみ盛り合わせ Assorted Hors-d'oeuvre		1200円
黒トリュフオイルとチーズのラビオリ Black Truffle and Cheese Ravioli		1480円
フロマージュ盛り合わせ Assorted Fromage		1280円
七谷鴨のレバーパテ Nanatani Duck Liver Pate		980円
黒胡椒ナッツ Black Pepper Nuts		800円
ハンターズポテトチップス 黒トリュフ HUNTER'S Black Truffle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



BEER

KIRIN 一番搾り 800円 KIRIN Draft Beer	イネデイト Damm 1280円 INEDIT Bottled Beer
ハートランド 800円 Heartland Bottled Beer	今月のクラフトビール ask Monthly Craft Beer

SPARKLING

ノビルドゥーカ スプマンテ パ・ドゼ 900円/g 5500円/B Nobilduca Spumante Pas Dose
ポールマス・シェ・マス 7500円/B PAUL MAS Chardonnay Brut
安心院スパークリングブリュット 9500円/B AJIMU Sparkling WINE

ONO SOUR

レモンサワー 880円 Lemon Sour	愛のシトラスサワー 880円 Citrus Sour
マスカットサワー 880円 Muscat Sour	柚子サワー 880円 Yuzu Sour

HIGHBALL

ハイボール 800円 Highball	富士ハイボール 1400円 FUJI Highball
スコッチハイボール 850円 Scotch Highball	鹿児島ハイボール(津貫Single Malt) 2200円 Kagoshima Highball(using Tunuki single malt)

COCKTAILS

ハーブ薫るスパークリングワイン 1000円 Sparkling Wine with Herb Flavor	レモングラスと桃の白サンテリア 980円 Lemongrass and Peach White Sangria
レモングラスのジントニック 880円 Lemongrass Gin Tonic	温州みかんスクリュードライバー 980円 Unshu Mandarin Orange Screw Driver
あまおうの赤サンテリア 980円 Amaou Strawberry Red Sangria	大人のカルーアミルク(朝倉コーヒーリキュール) 1000円 Kahlua Milk for Adult (Using Asakura Coffee)

SPIRITS

福岡吉田クラフトジントニック 1100円 Gin Tonic (Using Fukuoka Yoshida Craft Gin)	白州 18年 8000円 Hakushu 18year
佐賀赤鳥居ジントニック 1200円 Gin Tonic (Using Saga Akatorii)	山崎 2200円 Yamazaki Single Malt
宮崎尾鈴ジントニック 1400円 Gin Tonic (Using Miyazaki Osuzu)	山崎 12年 4200円 Yamazaki 12year
シャルトリューズトニック(ハーブ) 1400円 Chartreuse Harb Tonic	響 JAPANESE HARMONY 2200円 Hibiki Japanese Harmony
白州 2200円 Hakushu Single Malt	響 BLENDERS CHOICE 4800円 Hibiki Blender's Choice

PLUM WINE

鶯とまり梅酒 800円 UGUISUTOMARI Plum Wine	白い梅酒 880円 White Plum Wine
---	------------------------------------

SHOCHU

酒木 さん方 800円 Sakagi SANPOU shochu	百年の孤独 1400円 Hundred Years of solitude shochu
---	---

CHAMPAGNE

ボランジェ・スペシャルキュヴェ 18000円/B BOLLINGER Special Cuvee
コルドンブルーブリュットNV 9800円/B De VENOGÉ Cordon Bleu Brut [NV]

WHITE WINE

<i>Natural Wine</i> グラッドストーンアラー21 7000円/B Gladstone Ahler 21
<i>Natural Wine</i> シュレー20ピノグリレゼルヴ 11800円/B Schuler 20 Pinot Gris Reserve
熊本菊鹿シャルドネ 1400円/g 9500円/B KUMAMOTO KIKUKA Chardonnay
シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 1100円/g 6800円/B CHABLIS V.V
グレイス グリド甲州 1000円/g 6000円/B GRACE GRIS DE KOSHU
クレアシオン シャルドネ 800円/g 5500円/B Creación Chardonnay

AMVER WINE

<i>Natural Wine</i> メンティ20モンテデルクーカ 7800円/B Mentee 20 Monte Del Cuca
<i>Natural Wine</i> ヴォドビーヴェツ13ソーロ 14800円/B Vodopeevets 13 Solo
ボルゴ・サヴァイアン アランサット 1200円/g 8000円/B Bolgo savaian Aransat

RED WINE

<i>Natural Wine</i> イルパッツィオーネ16GS グロツサネーゼ 14800円/B Il Palazzione 16GS Grosso Sanese
<i>Natural Wine</i> ダヴィッドモロー21サントネ赤1erクロデムーシュ 22800円/B David Moreau 21 Santenay Red 1er Clodemouche
ボイヤック ラトゥール2017 18000円/B PAUILLAC2017
トルパドル ピノノワール 1900円/g 13000円/B TOLPUDDLE Vineyard PINOT NOIR Tasmania
メルロー シレノス 1800円/g 12000円/B MERLOT SILENUS
穂坂マスカット・ベリーA 山梨県 1200円/g 8000円/B MUSCAT BAILEY A. HOSAKA
シャトーモンペラ・ルージュ 900円/g 6000円/B CH.MONT PERAT ROUGE
クレアシオン シラー 800円/g 5500円/B Creacion Syrah

SOFT DRINK

里山レモネード 700円 Satoyama Lemonerd	プレミアムジンジャーエール 700円 Premium Ginger Ale
Spice クラフト檸檬コーラ 800円 Spice Craft Lemon Cora	クランベリー 700円 Cranberry
順造選 りんご 700円 Junzousen Apple	Coca Cola 600円 Coca Cola
九州温州みかん 700円 Kyusyu Unshu Mandarin Orange	炭酸水 700円 Soda Water

NON ALCOHOL

レモングラスのハーバルスパークリング 1000円 Lemongrass Herbal Sparkling	JOEYA オーガニックスパークリングワイン... 1200円 JOEYA Organic Sparkling Wine
ローズマリーのハーバルスパークリング 1000円 Rosemary Herbal Sparkling	OPIA オーガニックシャルドネ 1000円 OPIA Organic Chardonnay
博多あまおうパッションネイト 700円 HAKATA Strawberry and passionfruit and Yuzu	OPIA オーガニックカベルネソーヴィニヨン 1000円 OPIA Organic Cabernet Sauvignon
シトラス柚子スカッシュ 800円 Citrus Yuzu Squash	

COFFEE & TEA

アメリカンコーヒー 500円 American Coffee	レモングラス×八女玉露ほうじ茶 700円 Lemongrass×Yame High-grade Green Tea
エスプレッソトニック 680円 Espresso Tonic	ローズマリー×八女ほうじ茶 700円 Rosemary×YAME Roasted Green Tea
糸島シナモンティー 700円 Itoshima Cinamon Tea (caffeine-free)	カモミール×八女和紅茶 700円 Chamomile×YAME Japanese Black Tea

HAPPY HOUR !!



17:00～19:00の入店でDrink Free Flow

Drink free flow when you enter from 17:00 to 19:00

アペロ付 + ワインフリーフロー ¥2,000	or	アペロ付 + オールドリンクフリーフロー ¥3,000
----------------------------------	----	--------------------------------------

cover charge ¥500