

ALL DAY  
11:00 - 22:00  
FOOD (L.O.21:00)  
DRINK (L.O.21:30)

# FOOD MENU

( )内は税抜き価格です。  
( ) Are excluding tax price

## VEGETABLE

野菜



ならはら菜園レッドビーツを沖縄産ギリシャチーズと

ならはら菜園レッドビーツを沖縄産ギリシャチーズと 880  
沖縄リトルアイランドティリーをビーツと果実で華やかサラダに (800)

シェフズマーケットサラダ 1,430  
シェフおすすめのサラダをお皿いっぱいに彩りよく飾って (1,300)

カマンベールチーズと旬菜のスパイスバトン 880  
カリッと芳ばしいフリットを濃厚なサフランアイオリソースで (800)

糸島旬野菜と天上卵のじっくり煮 770  
糸島の旬を「シャクシュカ」に。トマトの酸味とスパイスが絶妙 (700)

クラシックシーザーサラダ/ハーフ 1,320/660  
DD定番のシーザーサラダは大きな具材とたっぷりチーズで (1,200/600)

ナガミツファームオーガニック野菜のグリル 1,320  
糸島野菜をシンプルにグリルで芳ばしく。糸島の旬を召し上がれ (1,200)



糸島旬野菜と天上卵のじっくり煮

ルッコラとマッシュルームのサラダ 660  
ペコリーノチーズをたっぷりと (600)  
ペコリーノのコクと塩味がフレッシュの素材を引き立てるサラダ

佐賀長岡ファームのポテトコロッケ アジを忍ばせて 660  
アジと大葉を合わせたコロッケは沢庵入りのタルタルソースと (600)

サラダニソワーズ 木頭柚子さばコンフィで 1,100  
糸島野菜のサラダに木頭柚子がふんわり薫るサバコンフィを贅沢に (1,000)



ルッコラとマッシュルームのサラダ ペコリーノチーズをたっぷりと

# SEAFOOD

魚



モロッカングリルシュリンプ



仮屋真鯛と大粒帆立貝のロースト 濃厚な貝出汁のソースと

- モロッカングリルシュリンプ 990  
 数種スパイスで仕上げたソフトシェルシュリンプはガリッと豪快に (900)
- ホテルイカにしだ果樹園月読フルーツのマリネ 770  
 熊本県にしだ果樹園のフルーツとホテルイカ沖漬けの粋なおつまみ (700)
- 九州産タケノコとサザエのブルギニオンバター 1,045  
 サザエと熊本産筍をニンニクのきいたバターで香り高く芳ばしく (950)
- 仮屋真鯛のカルパッチョ レモングラスとコラトウーラで 1,045  
 たっぷりハーブの薬味ソースと地中海魚醤がエキゾチックに (950)

- 仮屋真鯛と大粒帆立貝のロースト 濃厚な貝出汁のソースと 2,090  
 芳ばしい肉厚の真鯛とホタテを貝の旨みが凝縮したソースと一緒に (1,900)
- 長島産タコとアボカドのゴロゴロサラダ 825  
 ぶりのタコにピリッとワサビのソースはお酒がすすむ逸品 (750)
- わさび海苔クリームチーズとスモークサーモンの生春巻 880  
 熊本産わさび海苔とサーモン、ナンプラーでエスニックな味わいを (800)
- アヒージョ きびなごとしらすと蛸と 1,100  
 ニンニクたっぷりのオイルに旬魚を泳がせて。パケッドと一緒に (1,000)

# MEAT

肉



アボカドとタンダーリチキンのパクチーサラダ / ハーフ



ラムラックのロースト 糸島ハーブとオリーブと

- アボカドとタンダーリチキンのパクチーサラダ ホール/1,210  
 カリーチキンとパクチーにはクミン薫るヨーグルトソースで (1,100)  
 ハーフ/605 (550)
- 自家製鴨のパストラミ 米味噌の芳ばしソースと 990  
 キャラメリゼした燻製鴨を佐賀県丸秀米味噌のソースでまろやかに (900)
- 霧島山麓豚トロトロ角煮と自家製シュークルート 880  
 ジューシーな豚肉をバルサミコ醤油でじっくり柔らかく、甘辛に (800)
- ありたどりの砂ずりと白レバーのスモーク 770  
 ザーサイと胡麻ラー油 (700)  
 滑らかな白レバー、コリコリの砂ずりをゴマの風味でたのしんで

- ラムラックのロースト 糸島ハーブとオリーブと 2,640  
 フェンネル風味でいっぱいの子羊を2種オリーブと爽やかに (2,400)
- 大阿蘇鶏モモと糸島野菜のグリル ピペラードソース 1,650  
 セージの爽やかな薫りとパプリカトマトソースをたっぷりと (1,500)
- マグレカナールのロースト 1,980  
 久留米産ニンニクとシェリーなソース (1,800)  
 柔らかな鴨胸肉をオロロツシェリー酒の濃厚なソースで上品に
- 牛フィレのグリエと日田クレソン ロックフォールソースで 2,860  
 柔らかく上質なフィレステーキをブルーチーズのソースと絡めて (2,600)
- 鹿児島産黒豚と季節野菜のオープン焼き 1,870  
 しっかりした脂質の黒豚はハーブや生胡椒の香りでシンプルに (1,700)

## PASTA

パスタ



筑後アスパラガスとズッキーニ 大分県産ジェノバパスタ

- 筑後アスパラガスとズッキーニ 大分県産ジェノバパスタ** 1,320  
 (1,200)  
 味わい深い大分県産パスタをたっぷり。春の爽やかなパスタ
- リガトーニ 辛口トマトの旬魚アラビアータ** 1,430  
 (1,300)  
 赤と青、バスクの唐辛子を辛旨な絶品「怒りん坊」パスタに
- ラザニア ボロネーゼ** 1,320  
 (1,200)  
 幾層にも重ねたパスタにベシヤメルとボロネーゼが豪快です
- 自家製ベーコンと温卵のカルボナーラ** 1,430  
 (1,300)  
 自家製スモークベーコンとチーズたっぷりの濃厚カルボナーラ

## RICE

ライス



ウニと焼きトマトのイカスミパエリア

- ウニと焼きトマトのイカスミパエリア** 2,200  
 (2,000)  
 濃厚なイカスミソースには炙りウニとトマトで鮮やかに贅沢に
- 海老とムール貝のパエリア** 2,200  
 (2,000)  
 お米に魚介の旨みをギュッと閉じ込めて。おこげも最高です。
- アニョーチャーハン パクチャーマシマシ** 1,540  
 (1,400)  
 柔らかい仔羊ミンチとパクチー、スパイスでアジアな焼飯を

## OTUMAMI

おつまみ



切りたてシャクータリーとチーズの盛合せ

- 切りたてシャクータリーとチーズの盛合せ** 1,980  
 (1,800)  
 切りたての生ハムとおすすめチーズの風味豊かな盛合せ
- KYUSYU おつまみプレート** 1,320  
 (1,200)  
 九州産おすすめの日替わりおつまみ（詳しくはスタッフまで）
- 本日のブレッド盛合せ** 440  
 (400)  
 店内ベーカリーキッチンで丁寧に焼き上げたブレッドを



フレンチフライバスケット

- フレンチフライバスケット** 660  
 (600)  
 グランドの塩、ハーブ塩、トリュフ塩の3種類からチョイス
- 唐津燻やのミックスナッツ** 550  
 (500)  
 しっかりスモークのナッツたち。程よい塩味がお酒をすすめます
- 天草あおさバターのガーリックトースト** 550  
 (500)  
 あおさとニンニクがたっぷりと。磯の薫りとコクがたまりません

ALL DAY  
11:00 - 22:00  
FOOD (L.O.21:00)  
DRINK (L.O.21:30)

# CAKE SET

ケーキセット

( )内は税抜き価格です。  
( ) Are excluding tax price

## CAKE

ケーキ



### 八女抹茶モンブラン

八女産の抹茶を使ったクリームと小倉鹿の子が入った  
しっとり生地のモンブラン

### ザッハトルテ

甘酸っぱいアプリコットジャムのアクセントが絶妙な  
濃厚で古典的なチョコレートケーキ

### パンナコッタ 甘夏

ココナッツの効いた滑らかで芳ばしいパンナコッタには、  
ハーブ薫る爽やかな甘夏ソースを



### ガトー フレーズ

しっとりとしたジェノワーズ生地にイチゴのジャムを潜めて。  
旬のイチゴを飾って可愛らしく仕上げました

### ピスタチオのヌガー グラッセ

ピスタチオ風味の芳ばしいメレンゲの口解けと  
ナッツたっぷりの食感が絶妙でいて濃厚なアイスクリーム

### メルティ ベイクドチーズ

滑らかな口当たりと芳ばしい風味のチーズにレモンピールで  
爽やかに。ブルーベリーの濃厚なソースと一緒に

## DRINK

ドリンク

・ コーヒー (Hot/Cold) ・ 紅茶 (Hot/Cold) ・ カフェラテ (Hot/Cold) ・ エスプレッソ

1,100 (1,000)

マーケットのショーケースで販売しておりますケーキは、チャージ料 +150 円でお召し上がり頂けます。