

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

HORS D'OEUVRE

オードブル



ならはら菜園レッドビーツと燻製サバとフルーツの薫りと



天上卵ウフマヨとサーモンキャビア そば粉のブリニ

ならはら菜園レッドビーツと燻製サバとフルーツの薫りと 990
Narahara Farm Red Beets, Smoked Mackerel & Fruits (900)

長岡ファーム里芋とサザエのブルギニヨンバター 1,045
Bourguignon Butter with Nagaoka Farm Taro & Turban Shell (950)

フィッシュ&チップス 770
Fish & Chips (700)

シェフのおすすめ前菜 3 種盛 1,100
Tapas Assorted Board (1,000)

天上卵ウフマヨとサーモンキャビア そば粉のブリニ 825
Tenryo Egg Ufumayo & Salmon Caviar with Buckwheat Blini (750)

星光ファームほうれん草をホタテのポッシェと一緒に 825
Seiko Farm Spinach with Scallop Poche (750)

長嶋産タコとマッシュルームでゴロっとアヒージョ 990
Nagashima Octopus & Mushroom Ahijo (900)

ロックフォールとアンディーブのサラダ 825
Roquefort & Andive Salad (750)



平野レンコンのフリット、フムスをディップして



牛ほほ肉ラグーのとろとろグラタン

平野レンコンのフリット フムスをディップして 825
Hirano Lotus Root Frit with Hummus (750)

フレンチフライバスケット (トリュフ・ローズマリー・ゲランド) 660
French Fries Basket (Truffles, Rosemary & Geland) (600)

モッツァレラチーズと旬のフルーツを 880
Mozzarella Cheese & Seasonal Fruits (800)

牛ほほ肉ラグーのとろとろグラタン 880
Beef Cheek Meat Ragout Gratin (800)

ノルマンディトリップのトマト煮込み 990
Normandy Tripper Stewed in Tomato (900)

ふくどめ幸福豚のパテドカンパーニュ 825
Fukudome Kofuku Pork Pate de Campagne (750)

VEGETABLE

野菜



糸島葉菜とジャンボンブランのメランジェサラダ

糸島葉菜とジャンボンブランの
メランジェサラダ
Itoshima Vegetables & Jambon Blanc Melange Salad

1,320
(1,200)

クラシック シーザーサラダ
Classic Caesar Salad

1,320
(1,200)



糸島オーガニック野菜のグリル盛り合わせ

糸島オーガニック野菜のグリル盛り合わせ
Grilled Organic Vegetables from Itoshima

1,540
(1,400)

ケールとビーンズのグレインサラダ
レモンクリームドレッシング
Kale & Beans Grain Salad Lemon Cream Dressing

1,100
(1,000)

PASTA

パスタ



オマール海老の濃厚トマトクリームパスタ

オマール海老の濃厚トマトクリームパスタ
Lobster Tomato Cream Pasta

2,530
(2,300)

自家製ベーコンと温卵のカルボナーラ
Carbonara with Bacon & Hot Spring Eggs

1,430
(1,300)

ラザニア ボロネーゼ
Lasagna Bolognese

1,320
(1,200)

本日のパスタ
Today's Pasta

1,100
(1,000)

RICE

ライス



ストウブ フォアグラソテーの混ぜごはん

ストウブ
フォアグラソテーの混ぜごはん
Staub Foie Gras Saute Rice

3,190
(2,900)

魚介のパエリア
Seafood Paella

2,310
(2,100)

本日のパエリア
Today's Paella

1,980
(1,800)

OTHER

その他

切りたてシャクターリーとチーズの盛合せ
Charcuterie & Cheese

1,980
(1,800)

本日のブレッド盛り合わせ
Today's Bread

440
(400)

九州おつまみと佐賀県燻やの
燻製ナッツのプレート
Assorted Carefully Selected Kyushu Snacks

1,320
(1,200)

燻やの燻製ミックスナッツ
Kunya's Smoked Mix Nuts

550
(500)

FISH

魚



飯屋真鯛としいたけのパイ包み焼き クレーム ド アメリケーヌ

飯屋真鯛としいたけのパイ包み焼き
クレーム ド アメリケーヌ

Grilled Red Sea Bream & Shiitake in a Pie Creme de Americaine

2,200
(2,000)



大粒牡蠣のムニエル 春菊薫るバターソース

大粒牡蠣のムニエル 春菊薫るバターソース
Oyster Meuniere Garland Crowndaisy Butter Sauce

1,760
(1,600)

丸ごと鮮魚のブイヤベース
Whole Fresh Fish Bouillabaisse
(メの Pasta or リゾット +¥330)

2,530
(2,300)

MEAT

肉



牛ヒレ肉とフォアグラのロッシーニ ペリゲーソース

牛ヒレ肉とフォアグラのロッシーニ ペリゲーソース
Rossini Beef Fillet with Perigieux Sauce

4,290
(3,900)



ラムチョップのオープン焼き 2 種のソースを添えて

ラムチョップのオープン焼き 2 種のソースを添えて
Oven-Baked Lamb Chops with 2 Sauces

2,970
(2,700)



マグレカナールのロティ 青粒コショウの風味と

マグレカナールのロティ 青粒コショウの風味と
Magret de Canard Roti Blue Pepper Sauce

1,980
(1,800)

骨付き大阿蘇鶏のコンフィ
マッシュルームとカリフラワーのピューレで
Aso Chicken Confit Mushroom & Cauliflower Puree

1,980
(1,800)



日田産鹿もも肉のロースト

日田産鹿もも肉のロースト
Roasted Hita Venison

2,750
(2,500)

鹿児島産黒豚の肩ロースグリエと
自家製シュールクルート
Grilled Kagoshima Black Pork & Sauerkraut

1,980
(1,800)

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



オペラ

Opéra

艶やかな表面、チョコレートとバタークリームの層状がほろ苦さと洋酒の風味を香らせる伝統的な大人の味わい。

ほうじ茶薫る ガトーフィグ

Gateau aux Figs Hojicha

旬の瑞々しいイチジクを愛らしく、ほうじ茶の深い芳ばしい薫り漂うクリームと一緒に秋らしい装いで。

洋梨のクレーム ブリュレ

Crème Brûlée à la Poire

口当たりの良いカスタードの中には旬の洋梨のコンポートを潜ませて。カリッとしたカラメルと一緒に召し上がれ。



栗のショコラモンブラン

Chestnut Chocolate Mont-Blanc

栗たっぶりのクリームとサクサクメレンゲが芳ばしく、パリッとしたチョコレートの食感が楽しいモンブラン。

フロマージュ オランジェ

Fromage Orange

オレンジピールのコンフィをしのばせたレアチーズケーキ。爽やかな風味と柔らかなクリームが上品な味わい。

八女和紅茶のヌガーグラッセ

Yame Black Tea Nougat Glacé

八女産和紅茶とメレンゲで仕上げ、ナッツとドライフルーツをふんだんに詰め込んだふんわり軽やかなアイス。

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。

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

DRINK MENU

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

ALCOHOL

SAKE

日本酒(冷酒、熱燗)

若波 FY-2(福岡) Wakanami FY-2	880 (800)
新政 No.6 S-type(秋田) Aramasa No.6 S-type	990 (900)
田中六五 糸島産山田錦純米酒(福岡) Tanaka 65	770 (700)
七本鎗 純米玉栄(滋賀) Shichihonyari	770 (700)
和香牡丹 ひのひかり純米吟醸酒(大分) Wakabotan	660 (600)
旭菊 綾花 純米瓶囲み(福岡) Asahigiku	770 (700)

SHOCHU

焼酎(ソーダ、お湯割、ロック、水割)

球“Q”alc.14%(宮崎:芋焼酎) Q alc.14%	770 (700)
中々(宮崎:麦焼酎) Nakanaka	605 (550)
鳥飼(熊本:米焼酎) Torikai	605 (550)

COCKTAIL

カクテル

ジン トニック Gin Tonic	715 (650)
モスコミュール Moscow Mule	715 (650)
ファジーネーブル Fuzzy Navel	770 (700)
レモンサワー Lemon Sour	770 (700)
クラシックモヒート Classic Mojito	880 (800)
季節の自家製サングリア Sangria	770 (700)

※その他、お好みのカクテルが御座いましたら
スタッフにおたずねください

WHISKY

ウイスキー(ハイボール、ロック、水割)

竹鶴ピュアモルト Taketsuru Pure Malt	770 (700)
ザ・マッカラン 12年 Macallan 12 Years Old	990 (900)
I.W. ハーパー 12年 I.W.Harper 12years Old	990 (900)

※ハイボール、ロック、ストレート等、
お好みお召し上がり方をお申し付けください。

NON ALCOHOL

ノン・アルコール

キリン 零 ichi ノンアルコールビール Kirin Zero Ichi Non-alcoholic Beer	660 (600)
ポミヨン ノンアルコールシードル Sparkling (フランス) Pomillon Non-alcoholic Cider	660 (600)
トラウベンモスト ノンアルコールワイン白(オーストラリア) Traubenmost White Non-alcoholic Wine	660 (600)
トラウベンモスト ノンアルコールワイン赤(オーストラリア) Traubenmost Red Non-alcoholic Wine	660 (600)

SOFT DRINKS

オリジナルレモネード Original Lemon Ade	660 (600)
ピンクシトラスジンジャー Pink Citrus Ginger Ale	660 (660)
ピーチミントトニック Peach Mint Tonic	660 (600)
オレンジジュース Orange Juice	660 (600)
アップルジュース Apple Juice	660 (600)
ピーチジュース Peach Juice	660 (600)
スルジーヴァ ミネラルウォーター Surgiva 500ml (Sparkling / Natural)	770 (700)

ブレンドコーヒー Blend Coffee	550 (500)
アイスコーヒー Iced Coffee	550 (500)
エスプレッソ Espresso W/500 S/400	W/550 S/440 (W/500 S/400)
カフェラテ Cafe Latte (Hot/Cold)	660 (600)
塩キャラメルラテ Caramel Salt Latte (Hot/Cold)	770 (700)

ティー セレクション Tea Selection	660 (600)
ディーン&デルーカブレンド / アールグレイ エルダーフラワー&カモミール / ルイボス&ローズ Dean & DeLuca Blend/ Earl Gray Elder Flower & Chamomile/Rooibos & Rose	
アイスティー Iced Tea	660 (600)
ウーロン茶 Oolong Tea	550 (500)

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

WINE

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

GLASS

SPARKLING

スパークリング

本日のシャンパーニュ
Today's Champagne 1,320
(1,200)

フェレ イ カタス (辛口)
品種：マカベオ、チャレロ (スペイン)
Ferre i Catus Brut Reserva 990
全ての料理とよく合います (900)

WHITE

白ワイン

ライダー エステート (やや辛口)
品種：シャルドネ (アメリカ・カリフォルニア)
Ryder Estate 660
果実味豊かで余韻も長い (600)

ポッジョ レ ヴォルピ (辛口)
品種：マルヴァジア・ブンディナータ (イタリア・ラツィオ)
Poggio le Volpi 880
フルーティーで後味すっきりなワイン (800)

本日の白ワイン スタッフにお尋ね下さい
Today's White Wine Today's Price

RED

赤ワイン

ネペンテス ライト
品種：ピノワール (オーストラリア)
Nepenthe 660
タップリの果実感と滑らかな口当たり (600)

ファミユール ペラン ミディアム
品種：シラー、グルナッシュ (フランス、ローヌ)
Famille Perrin 880
凝縮感ある味わいとタンニンのバランスが絶妙 (800)

本日の赤ワイン スタッフにお尋ね下さい
Today's Red Wine Today's Price

BOTTLE

SPARKLING

スパークリング

コルパッソ グリッロ スプマンテ ブリュット (辛口)
品種：グリッロ (イタリア、シチリア)
Colpasso Grillo Spumante Brut 3,410
(3,100)

シルヴァーノ フォラドール (やや辛口)
品種：グレラ (イタリア、ベネト)
Silvano Follador 4,730
(4,300)

ダックホーン (辛口)
品種：ピノワール、シャルドネ (アメリカ、カリフォルニア)
Decoy Brut Cuvee NV 5,280
(4,800)

ベリー・ブラザーズ&ラッド (辛口)
品種：ピノワール、シャルドネ (フランス、シャンパーニュ)
UKC Grand Cru Brut Mailly NV 6,600
(6,000)

RED

赤ワイン

アルベルト グラス ピノワール (ライトボディ)
品種：ピノワール (ドイツ)
Albert Glas Pinot Noir 3,960
(3,600)

アントニーバルトン ボルドー ルージュ (ミディアムボディ)
品種：メルロー、カベルネ ソーヴィニオン (フランス、ボルドー)
Anthony Barton Bordeaux Rouge 3,278
(2,980)

ジョエル ゴット ジンファンデル (ミディアムボディ)
品種：ジンファンデル (アメリカ、カリフォルニア)
Joel Gott Zinfandel 4,070
(3,700)

ヤンガラ エステート PF シラーズ (フルボディ)
品種：シラーズ (オーストラリア)
Yangarra Estate P F Shiraz 5,060
(4,600)

WHITE

白ワイン

ラ カボット (辛口、ライトボディ)
品種：グルナッシュ、ヴィオニエ、他 (フランス、ローヌ)
Cote Du Rhone Blanc 3,278
(2,980)

ドメヌ・グラン・ロシュ サン・プリ (辛口、ライトボディ)
品種：ソーヴィニオン・ブラン (フランス、ブルゴーニュ)
Domaine Grand Roche 3,608
(3,280)

カッシーナ キッコ ロエロ アルネイス アンテリージョ (辛口、ライトボディ)
品種：アルネイス (イタリア、ピエモンテ)
Cascina Chicco 3,630
(3,300)

ジョエル ゴット シャルドネ (辛口、ミディアムボディ)
品種：シャルドネ (アメリカ、カリフォルニア)
Joel Gott Chardonnay 4,400
(4,000)

ロバート・ヴァイル リースリング トロッケン (やや甘口、ミディアムボディ)
品種：リースリング (ドイツ、トロッケン)
Robert Weil Riesling Trocken 5,214
(4,740)

クロ・デュ・ヴァル カーネロス シャルドネ (辛口、フルボディ)
品種：シャルドネ (アメリカ、カリフォルニア)
Clos Du Val Carneros Chardonnay 7,150
(6,500)

マーケットのワインコーナーで
販売しておりますすべてのボトルワインをそれぞれコルク +1100yen/Botole
チャージ料 +1100 円で お持ち込みいただけます。
お気軽にスタッフへお声がけ下さい

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

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

CRAFT BEER on TAP

店内にずらりと並ぶビアタップには、日本各地のクラフトビールが揃っています。
14種類の個性が光る“手作りビール”を思う存分お楽しみください。

LIGHT / WHITE



キリン
ハートランド

爽やかで香りや余韻のキレが
楽しめる、麦芽 100% ビルスナー。
Half 440 / Regular 660
ALCOHOL 5.0%



ひでビール
太陽のラガー
〈宮崎〉

スッキリとした飲み口に
爽やかな苦味とやわらかなコク。
Half 660 / Regular 990
ALCOHOL 5.0%



ブルックリンブルーリー
ブルックリンラガー
〈NY〉

芳醇な香りとコク、キレのある
後味がバランスの良い味わい。
Half 550 / Regular 880
ALCOHOL 5.0%



常陸野ネスト
ホワイトエール
〈茨城〉

柑橘系の香りが華やかな
ベルジャンスタイルのホワイトビール。
Half 550 / Regular 880
ALCOHOL 5.5%



コエド
白
〈埼玉〉

無濾過ビールならではの白濁色。
トロピカルフルーツを思わせる香り。
Half 550 / Regular 880
ALCOHOL 5.5%

MEDIUM / AROMATIC



コエド
伽羅
〈埼玉〉

低温でゆっくりと発酵させた香り
豊かなラガービールは飲み応え有り。
Half 550 / Regular 880
ALCOHOL 5.5%



ひでビール
月のダークラガー
〈宮崎〉

ローストした麦芽の香ばしさと
すっきりとした喉越し。
Half 660 / Regular 990
ALCOHOL 5.0%



ベアードブルーリー
ライジングサン
パールエール
〈静岡〉

ホップのシトラスや松のような
華やかな香りが絶妙なバランス。
Half 550 / Regular 880
ALCOHOL 5.5%



コエド
毬花
〈埼玉〉

柑橘系独特のジューシーな香りと
洗練された苦味。
Half 660 / Regular 990
ALCOHOL 4.3%

FRUIT / SEASONAL



ひでビール
九州 CRAFT 日向夏
〈宮崎〉

宮崎特産日向夏を使用。ほどよい
酸味と爽やかな香りが軽快な味わい。
Half 660 / Regular 990
ALCOHOL 5.0%



常陸野ネスト
セゾン ドゥ ジャパン
〈茨城〉

米麹や柚子を加えた個性的で
複雑な味わい。
Half 660 / Regular 990
ALCOHOL 5.0%



ブルーマスター
あまおう
ノーブルスイート
〈福岡〉

“あまおう”がたっぷり! ホップの苦味
とその甘さがやみつきに。
Half 660 / Regular 990
ALCOHOL 5.0%



美面ビール
ダブル IPA
〈大阪〉

通常の2倍のモルトとホップで仕込み。
苦味とホップのアロマが濃厚。
Half 660 / Regular 990
ALCOHOL 9.0%



美面ビール
スタウト
〈大阪〉

コーヒーやビターチョコを思わせる
フレーバーは飽きがこないスタウト。
Half 660 / Regular 990
ALCOHOL 5.5%



3 BEER FLIGHTS

クラフトビール 3 種飲み比べセット 1,320
3 Beer Flights (1,200)

上記の 14 種類からお好きなビールを 3 つお選びください。
クラフトビールは個性がそれぞれ…。
気になる銘柄をちょっとずつ、是非お試しください。