

dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:50]
ディナーメニュー

価格は全て税込価格です

course menu

好きな前菜、パスタやメイン料理を選べるコースメニュー

fleur フルール ￥2,780

前菜 + パスタ or メイン どちらか1品 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜と料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタ、もしくはメイン料理をどちらかを1品お選びください。

bouquet ブーケ ￥3,680

前菜 + パスタ、メイン料理 + コーヒー or 紅茶 [アールグレイ]
ホット/アイス

前菜、パスタ、メイン料理のディナーコースメニュー。

好きな前菜を1品、好きなパスタを1品、好きなメイン料理1品を

右ページからお選びください。

kid's pasta ￥880

日替りパスタ [トマトソース or クリームソース] + キッズドリンク [オレンジ or アップル] + キッズデザート

選べるディナー前菜

シェフの一押し

前菜4種盛り合わせ

《ディナー価格 + ¥300》

季節の食材や調理法にこだわりセレクトしたシェフおすすめの前菜盛り合わせ

今月のおすすめ

糸島カキと真鯛のセビチェ レモングラス風味

豊かな漁場で育つ旨みの強い糸島カキと真鯛を
レモングラスの爽やかな香りのマリネ仕立てに

《ディナー価格 + ¥100》

鮮魚のカルパッチョ ベビーリーフサラダと自家製ヴィネグレット

旬の鮮魚を自家製のレモンドレッシングで

選べるディナーパスタ

当店で自家製生パスタを使用しております。

今月のおすすめ

糸島カキと糸島キャベツのクリームソース フェットチーネ

旨みの詰まった糸島カキを地場のキャベツと合わせクリームソースに
福岡有明のりを添えて

《ディナー価格 + ¥300》

今月のおすすめ

糸島豚とブロッコリーのラグー・ナポレターノ 《ディナー価格 + ¥100》

肩ロースを香味野菜や赤ワイン、トマトソースで柔らかく煮込んだナポリ風
自家製の生スパゲティで

サラダ春菊と赤イカのペペロンチーノ アンチョビパン粉添え

柔らかく甘みのあるサラダ春菊と肉厚な赤イカにアンチョビ香るパン粉を合わせて

選べるディナーメイン料理

シェフの一押し

博多和牛のタリアータ サラダ春菊とパルミジャーノサラダ添え

薄切りにしたもも肉をバルサミコソースで
春菊と削りたてチーズのサラダを添えて

《ディナー価格 + ¥1,200》

今月のおすすめ

はかた地どりのグリル サルサスカローニョ 《ディナー価格 + ¥300》

旨みの強いもも肉の皮目を香ばしく焼き上げ
エシャロットとイタリアンパセリを合わせたシェフオリジナルソースを添えて

パンチェッタで巻いた鮮魚のポワレ

ほうれん草のバターソテーを添えて

パンチェッタの塩気が鮮魚の旨みを引き立て、シェフ特製ジェノベーゼソースをアクセントに