

dinner

dinner time 17:00-21:00 [last order 20:30]
金曜日、土曜日 17:00-22:00 (last order 21:00)

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 ￥2,980

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 ￥3,880

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 ￥980

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

はかた地どりレバーのコンフィ

サラダ春菊のインサラータ

低温調理で仕上げた地鶏レバーのコンフィに春菊とバケットを添えて

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

《ディナー価格 + ¥100》

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

選べるディナーパスタ

当店では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

ジンジャークリームソース フェットチーネ

《ディナー価格 + ¥300》

牡蠣の旨み染み込むクリームソースを平打ちのパスタで

今月のおすすめ

はかた地どりとサラダ春菊のアラビアータ キタツラ

カラブリア産唐辛子の旨み引き立つトマトソース

《ディナー価格 + ¥300》

オイルとチーズで和えた春菊をアクセントに

赤いかと博多アスパラガスのアーリオ・オーリオ ペコリーノ風味

素材の旨みをシンプルなオリーブオイルとチーズで引き立てて

選べるディナーメイン

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

《ディナー価格 + ¥1,200》

柔らかく甘みのある春菊とパルミジャーノのサラダと共に

今月のおすすめ

長浜漁港直送 鮮魚のグリル

自家製タプナードを添えて

《ディナー価格 + ¥500》

ローズマリーとタイムで香りつけた鮮魚にオリーブやケーパー、アンチョビのソースを合わせて

※本日の鮮魚はスタッフにお尋ねください

はかた地どりと糸島キャベツのカチャトラ

香ばしく焼いたもも肉を白ワインビネガーとハーブで煮込み香り豊かに

福岡県産のこだわり食材をご用意しています



詳しくは、別紙のラ・メゾン「つなげる」プロジェクトをご覧ください。