

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

お好きな前菜、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 ¥3,480

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。

お好きな前菜を1品、お好きなパスタ、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 ¥4,380

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。

お好きな前菜を1品、お好きなパスタを1品、お好きなメイン料理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

長浜漁港直送！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 《ディナー価格 +¥100》

旬の鮮魚を自家製のレモンドレッシングで

本日の鮮魚はスタッフまでおたずねください

今月のおすすめ

はかた地どりの白レバーコンフィ

ハリッサマリネのクロスティーニ

低温調理で仕上げた地鶏レバーのコンフィに唐辛子とスパイスを加えた

地中海沿岸の北アフリカ発祥のハリッサでマリネ カンパニュと共に

選べるディナーパスタ

今月のおすすめ

博多和牛と牛蒡のボロネーゼ

炙りマスカルポーネを添えて

《ディナー価格 +¥300》

粗挽き和牛を香ばしく焼き付け、じっくり煮込んだソースに

香ばしさとまろやかなくちどけのマスカルポーネを加えて

今月のおすすめ

福岡県産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 +¥100》

豊かな漁場で育つ旨みの強い「糸島カキ」と甘みのある「糸島キャベツ」を生姜の香りで引き立てて

糸島豚と菜花のアーリオ・オーリオ ゆず胡椒風味

しつとり仕上げた肩ロースに菜花のほのかな苦みとゆず胡椒の爽やかな風味をアクセントに

選べるディナーメイン

シェフの一押し

博多和牛のロースト 青山椒のクリームソース

適度にサシが入ったもも肉に爽やかな香りと 《ディナー価格 +¥1,200》

ピリッとした刺激が特徴の若い山椒を使用したソースと共に

今月のおすすめ

長浜漁港直送！鮮魚のカダイフ巻き ピーツとレホールのソース

カダイフで鮮魚を包み外はサクっと中はしつとりと仕上げて

《ディナー価格 +¥500》

ピーツと西洋わさびの色鮮やかで滑らかなクリームソース

糸島豚とポルチーニ茸のキャベツ包み フォンドヴォーソース

粗挽きにミニチにした肩ロースに芳醇な香りのポルチーニを加え

甘みのあるキャベツで包み蒸し焼きにはちみつを加えたフォンドボーソースを合わせて

福岡県産のこだわり食材をご用意しています

詳しく述べ、別紙のラ・メゾン「つなげる」プロジェクトをご覧ください。