

A LA CARTE MENU

APPETIZER

本日の一口前菜 3 種 Trio of 3 Petite Appetizers	800
四季彩のパレットサラダ Garden Salad	900
烏賊と蕪 Squid and Turnip	1,100
トロカツオの萩色 Toro Katsuo with Hagi Color	1,100
フォカッチャ (2pc) Focaccia	300

MAIN DISH

秋鮭とマスカルポーネ Autumn Salmon with Mascarpone	1,300
豚肩ロースと林檎 Pork shoulder with Apples	1,300
プライムビーフのバター焼き (160g) Butter Grilled U.S Prime Beef	2,600

PASTA

栗と自家製パンチェッタのスパゲティーニ Spaghettini with Chestnuts and Homemade Pancetta	1,300
芝エビのポモドーロリガトーニ Rigatoni with Sweet Shrimp in Pomodoro Sauce	1,300
海苔クリームスパゲティーニ Spaghettini with Nori Cream Sauce	1,300

DESSERT

茗荷のグラニテ Japanese Ginger Granita	900
ショコラテリーヌ Chocolate Terrine	900
マロンの生搾りモンブラン Chestnut Montblanc	900
半熟バスクチーズケーキ Baspuec Cheesecake	900

L.O は 21 時です。
Last order for food is 21:00.

単品利用の場合は、サービスチャージとして
お一人様、500 円を頂いております。
A service charge of 500yen per pax will be included.

全て税込み金額となります。
The price includes tax.

TODAY'S CHEF'S COURSE

4,800-

trio of amuse

ビーツの細巻き

Beetroot Roll

海老マリネード

Marinated Shrimp

無花果の揚げ出し

Fried Figs

appetizer

トロカツオの萩色

Toro Katsuo with Hagi Color

secondi

ポルペットのパイ包み焼き

Puff Pastry-Wrapped Polpettone

pasta

蟹のポモドーロ・スパゲティーニ

Spaghettini with Crab in Pomodoro Sauce

bread

ブレッド

Berad

main dish

糸島豚ヒレ肉と栗

Itojima Pork Tenderloin with Chestnuts

dessert

選べる4種

Choice from 4 Dessert

茗荷のグラニテ

Japanese Ginger Granita

ショコラテリーヌ

Chocolate Terrine

本日の生搾りモンブラン

Today's Montblanc

半熟バスクチーズケーキ

Baspuec Cheesecake

食後にコーヒー / 紅茶がお選び頂けます。
You can choose between coffee or tea after the meal.

週末は全てのコースで +100 円 頂いております。
Weekends prices increase by 100yen.

THE LIVELY

FUKUOKA HAKATA