

buffet menu フリードリンク2H

料理メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



¥7,000

Appetizers

スモークサーモンとハーブサラダ
シャルキュトリー盛り合わせ
セミドライマトのブルスケッタ

Warm Appetizers

チキンのグリル ジェノバソース
白身魚のソテー プッタネスカソース
アッシ・パルマンティエ

Main Dish

牛タリアータと春野菜ロースト 柚子胡椒赤ワインソース

Pasta

桜海老と春キャベツのペペロンチーノ

Dessert

プティガトー (2種)
季節フルーツ盛り



¥8,000

Amuse

オシェトラキャビア

Appetizers

スモークサーモンとハーブサラダ
シャルキュトリー盛り合わせ

Warm Appetizers

チキンのグリル ジェノバソース
真鯛のソテー プッタネスカソース
アッシ・パルマンティエ

Main Dish (※ダブルメイン)

マグレ鴨ロースト バルサミコソース
黒毛和牛 柚子胡椒赤ワインソース

Finishing Dish

桜海老と春キャベツのペペロンチーノ

Dessert

プティガトー (2種)
季節フルーツ盛り / クレームブリュレ



¥10,000

Amuse

オシェトラキャビア

Appetizers

鮮魚と白蕪のカルパッチョ ハラペーニョドレッシング
シャルキュトリー盛り合わせ

Sushi

握り寿司 3種

Warm Appetizers

糸島豚の香草パン粉焼き ジェノベーゼソース
平目のソテー プッタネスカソース

Main Dish (※ダブルメイン)

マグレ鴨ローストとフォアグラ バルサミコソース
博多和牛フィレと春野菜ロースト 柚子胡椒赤ワインソース

Finishing Dish

本日のシェフおすすめパスタ

Dessert

あまおうタルト / プティガトー(2種)
クレームブリュレ / 季節フルーツ盛り

table share

menu フリードリンク2H

料理メニューは変更になることがございます。あらかじめご了承ください。



¥7,000

Appetizers

帆立貝と白蕪のカルパッチョ 紀州梅のヴィネグレット
ハモンセラーノとアスパラのサラダ仕立て

Warm Appetizers

チキンの香草パン粉焼き ジェノバソース
鱈のソテー プッタネスカソース

Main Dish

プライム牛と春野菜のロースト 柚子胡椒赤ワインソース

Pasta

桜海老と春キャベツのペペロンチーノ

Dessert

あまおうタルト
季節のフルーツ

※buffetの場合は2品追加(全10種)



¥8,000

Amuse

オシェトラキャビア

Appetizers

帆立貝と白蕪のカルパッチョ 紀州梅のヴィネグレット
ハモンセラーノとアスパラのサラダ仕立て

Warm Appetizers

チキンの香草パン粉焼き ジェノベーゼソース
真鯛のソテー プッタネスカソース

Main Dish (※ダブルメイン)

マグレ鴨ロースト バルサミコソース
黒毛和牛と春野菜ロースト 柚子胡椒赤ワインソース

Finishing Dish

桜海老と春キャベツのペペロンチーノ

Dessert

あまおうタルト / 季節のフルーツ

※buffetの場合は2品追加(全12種)



¥10,000

Amuse

オシェトラキャビア

Appetizers

マグロと白蕪のカルパッチョ ハラペーニョドレッシング
シャルキュトリ盛り合わせ

Sushi

握り寿司 3種

Warm Appetizers

糸島豚の香草パン粉焼き ジェノベーゼソース
平目のソテー プッタネスカソース

Main Dish (※ダブルメイン)

マグレ鴨ローストとフォアグラ バルサミコソース
博多和牛フィレと春野菜ロースト 柚子胡椒赤ワインソース

Finishing Dish

本日のシェフおすすめパスタ

Dessert

あまおうタルト / 抹茶のオペラ

※buffetの場合は2品追加(全13種)

course

menu フリードリンク2H

料理メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



¥8,000

Amuse 《千本桜》

帆立貝ミキユイ / 紅心大根 / あまおうヴィネグレット

Appetizers 《蒲公英》

鶏ガランティーヌ / 半熟卵 / トリュフソース

Warm Appetizers 《燕》

ポルペッティーニ / カリフラワーのヴルーテ / チーズサブレ

Bread and Olive Oil

ブレッド(ナチュラル・オリーブフォカッチャ)

Fish 《新芽》

真鯛のポワレ / 豆のピュレ / 桜海老フリット

Beef 《日和》

プライム牛ロースト / 春野菜 / タップナードパウダー

Dessert 《抹茶》

八女抹茶のテリーヌ

¥10,000

Amuse 《千本桜》

帆立貝ミキユイ / 紅心大根 / あまおうヴィネグレット

Appetizers 《蒲公英》

鶏ガランティーヌ / 半熟卵 / トリュフソース

Warm Appetizers 《燕》

ポルペッティーニ / カリフラワーのヴルーテ / チーズサブレ

Pasta 《雛祭り》

栗のニョッキ / 鴨ラグーソース / ヴィンコット

Bread & Olive Oil

ブレッド(ナチュラル・オリーブフォカッチャ)

Fish 《新芽》

天草産 鯖ソテー / そら豆 / 桜海老フリット

Beef 《日和》

博多和牛フィレ / 春野菜 / タップナードパウダー

Dessert 《抹茶》

八女抹茶のテリーヌ

¥12,000

3 Types of Amuse

金目鯛の昆布炙 / 和牛生ハム / オシエトラキャビア

Appetizers

ラングスティーン / オランダーズ / カダイフ巻き

Warm Appetizers

マグレ鴨ロティ / フォアグラ / 無花果ヴィンコット

Pasta

タリオリーニ / 雲丹 / クレソン

Bread & Olive Oil

パン2種 (プティポワン・バゲッティヌ)

Fish

真鯛シューファルシ / 活鮑 / 大吟醸ソース

Beef

博多和牛フィレ / フレッシュトリュフ / マディラソース

Dessert

八女抹茶のテリーヌ

THE LIVELY

drink menu



STANDARD MENU

ALCOHOL

瓶ビール (ハートランド)
レモンサワー
ハイボール
ウイスキー (水割り・ロック)
ワイン 赤・白
焼酎 (芋・麦・米)
カクテル (ジン・ウォッカ)
梅酒 (ソーダ・水割り・ロック)

SOFT DRINK

烏龍茶
ソーダ
オレンジジュース
ピンクグレープフルーツ
ジンジャーエール
コーラ
レモネード



OPTIONAL

OPTIONS

スパークリングワイン飲み放題 500円

ビール・ウイスキー銘柄指定、お持ち込み、
その他オプションなどは ご相談ください。