

Chef's Special Course

¥ 6,800

(PAIRING +3500)

ルッコラと生ハムのケーキサレ
Cake sale with arugula and dry cured ham

ハマグリフラン、ジャガイモクリーム、
貝出汁のスープ

Flan with clam, Cream of potato,
Shellfish broth soup

パン
Bread

イトヨリのポワレ 春野菜のバーニャカウダソース
アンチョビのクロッカ

Poiret of golden threadfin bream,
Spring vegetables in bagna cauda sauce,
Anchovy crisp

ありたどりのポワレ オレンジソース
ジャガイモのハーブソテーと玉ねぎのピクルス
Poiret of Arita chicken, Orange sauce
Sauteed potatoes with herbs and pickled onions

嬉野茶のババロア、いちご、
桜風味のヨーグルトのグラニテ
Bavarois of Ureshino tea, Strawberry,
Cherry blossom flavored yogurt granite

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



Premium Course

¥ 9,000

(PAIRING +4500)

大根、押花、ホタテ貝のムース
Japanese radish, Pressed flower, Scallop mousse

クレープタコス、ボタンエビ、桜エビ、葱
Crepe tacos, Spot shrimp, Sakura shrimp, Green onion

みらいサーモンのコンフィ、
春のお野菜、卵のソース
"Mirai salmon" confit, Spring vegetables, Egg sauce

パン
Bread

ホワイトアスパラガスのポタージュ
White asparagus potage

鯖のロースト 山菜のソース、
春キャベツ、トマトコンサントレ
Roasted Spanish mackerel, Wild vegetable sauce,
Spring cabbage, Tomato paste

糸島豚のローストとブレゼ、
ジャガイモのミルフィーユ、いろいろな豆、
エシャロットのピュレ
Roasted Itoshima pork and braised,
Potato mille-feuille, Beans, Puree of shallot

柑橘、ジュレ、セミフレッド、マスカルポーネ
Citrus, Gelly, Half cold, Mascarpone

いちご飴、ミルクアイス、お茶と桜
Candied strawberry, Milk ice cream
Tea and cherry blossoms

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



食物アレルギー物質に関しては係員にお尋ねください。
食物アレルギー物質につきましては、特定原材料8品目（えび・かに・たまご・乳・小麦・そば・落花生・くるみ）について表示しています。その他ご不明な点につきましては係の者にお尋ねください。
未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。仕入れの都合により、内容や食材の産地等が変更になる場合がございます。当店ではお米は全て国産米を使用しております。
|グループ、|種類のコースオーダーとさせていただきます。

Please advise the staff of any allergies or dietary restrictions. We strictly prohibit underage drinking, as well as driving under the influence of alcohol.
The content of the menu and ingredients are subject to change due to the availability in the market. We use 100% domestic rice in this restaurant.
Due to our restaurant policy, please unify your dinner course to the same. Thank you for your cooperation.

※サービス料10%および消費税を含みます
Includes 10% service charge and consumption tax.

Crony Course

¥ 12,000

(Crony WINE PAIRING +6000)

キャビア、イサキのタルトレット
Caviar, Chicken grunt tartlet

クラッシュポテト、カツオ
Crushed Potato, bonito

クラムチャウダースープ、ヒオウギ貝、ディル
Clam chowder soup, Noble scallop, dill

奥日向サーモントラウト(宮崎、奥日向産)と
燻製オイルクリスピータルトレット
Crispy Salmon Trout Tartelette, Smoked Oil

フォアグラテリーヌと金柑のコンフィチュール
Foie Gras Terrine, Kumquat confiture

甘鯛松笠焼き、新玉ネギのピューレ、貝出汁の泡
Grilled tilefish with scales, Puree of onion,
Shellfish broth foam

和牛(九州産)サーロインのロースト、
山菜のピューレとフリット
Roasted Wagyu sirloin,
Puree and fritters of wild vegetables

メロン、ミルクのババロワ、
ヨーグルト(九州産)のグラニテ
Melon, Bavarois of milk, Yogurt Granite

黒糖(熊本、芦北産)のアイス、黒蜜、ブルーベリー
Brown sugar ice, Brown sugar syrup, Blueberry

九州産の小麦と生クリームを使用した
焼きたてのフィナンシェ
Baked financier

コーヒー または ハーブティー(熊本、芦北産)
Coffee or Herb Tea



Please advise the staff of any allergies or dietary restrictions. We strictly prohibit underage drinking, as well as driving under the influence of alcohol.
The content of the menu and ingredients are subject to change due to the availability in the market. We use 100% domestic rice in this restaurant.
Due to our restaurant policy, please unify your dinner course to the same. Thank you for your cooperation.

※サービス料10%および消費税を含みます
Includes 10% service charge and consumption tax.