

## – Recommend –

厳選した九州の食材をふんだんに取り入れた  
宝石箱の様なデザート



※写真はイメージです

1日限定  
20箱

◆おふたりでシェアも可能です  
This menu can be shared by two people.

### ■ coffret à bijoux ■

コフレアビジュ〜小さな宝石箱〜

- チョコチップマフィン  
Chocolate Chip Muffin
- 九州マスカルポーネを使用した  
バスクチーズケーキ  
Basque Cheesecake made with  
Cream Cheese from Kyushu
- 桜のブランマンジェ  
Cherry Blossom Blancmange
- ハ女抹茶リ・オ・レのムース  
Yame Green Tea "Riz Au Lait" Mousse
- ロッシュェ カラク56%  
Roche Caraque 56%
- ショコラマカロン  
Chocolate Macaron
- 種子島黒糖フィナンシェ  
Framboise Macaron
- かなひめのデニッシュ  
Kannahime Strawberry Danish
- 博多あまおうの  
クレームレージュール  
Hakata Amaou Strawberry Creme Legere
- 白木牧場特別牛乳プリン  
Yamakawa Mandarin Orange Jelly
- クレメ・ダンジュ  
ワイルドブルーベリーソース  
Tanegashima Brown Sugar Financier
- ロッシュェ イボワール35%  
Roche Ivoire 35%
- フランボワーズマカロン  
Framboise Macaron
- 熊本産デコポンのジュレ  
Kumamoto Dekopon Orange Jelly

販売時間  
14:00～22:00

¥2,480

coffret à bijoux ご注文の方限定

— Café Free Drink —

90分 / ¥800

園地定本時 怡土城大門



泉屋六治

## 糸島 泉屋六治

糸島市の史跡「怡土城」の城内で農業を営み「～身体の中から美しく～」をコンセプトに、植物本来のもつ「力」で美しくなっていたいただきたいとの願いを込めて。商品化・流通まで行うプレミアム・ティー・ブランド。



### 糸島泉屋六治 シナモンティー

Itoshima Izumiya Rokuji Cinnamon Tea

奈良時代から受け継がれてきた伊都国(糸島)のシナモンの葉のみでつくったシナモンティー  
ノンカフェイン \*栽培期間中、農薬不使用



## 福岡 中村園

お茶やハーブなどの農産物の生産から、加工・販売まで一貫して手掛ける。  
「Lead the change」をキーワードに、変化し、挑戦することで、日本の農業に新し風を吹かせます



### 福岡八女 中村園

#### ローズマリー×八女ほうじ茶

Fukuoka Nakamuraen rosemary  
×Yame roasted Green Tea

フレッシュハーブのような鮮やかな色合いに、深緑の爽やかさや芳香を併せ持つローズマリーと甘みのある優しい香ばしさの八女ほうじ茶をバランスよくブレンド

### 福岡八女 中村園

#### カモミール×八女和紅茶

Fukuoka Nakamuraen Chamomile  
×Yame Japanese Black Tea

柔らかなリングのような香りのカモミールに八女の茶葉のみを使用した気品ある香りの八女産和紅茶をブレンド



### 福岡八女 中村園

#### レモングラス×八女玉露ほうじ茶

Fukuoka Nakamuraen Lemongrass  
×Yame High-grade Roasted Green Tea

熱帯アジア原産のレモングラスに、甘みと香ばしさのある、八女産玉露の希少なほうじ茶をブレンド。ほうじ茶の香ばしさと玉露の甘みが織りなす上品な味わいが楽しめます

コーヒー  
Coffee

カフェラテ  
Cafe Latte

カプチーノ  
Cappuccino

エスプレッソトニック  
Espresso Tonic

アイスコーヒー  
Iced Coffee

アイスカフェラテ  
Iced Cafe Latte



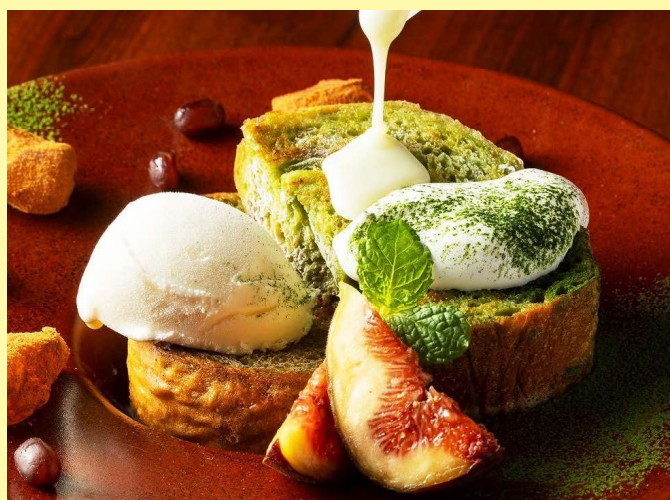
九州産マスカルポーネの  
フレンチトースト  
マンゴー&パッションソース

Kyushu Mascarpone French Toast with  
Mango & Passion Fruit Sauce

自家製ソフトフランスパンのフレンチ  
トーストに九州産のマスカルポーネ  
クリームをふんだんにのせた一皿

# French Toast

all ¥1,280



八女産抹茶と大納言のフレンチトースト  
～鹿児島産練乳ソース～

Yame Matcha French Toast with Dainagon  
～Kagoshima Condensed Milk Sauce～

八女産抹茶のほどよい苦みと  
濃厚で優しい甘さの  
練乳が合わさった一皿



ラムレーズンのフレンチトースト  
焼きバナナのキャラメリゼ

Rum Raisin French Toast with  
Caramelized Grilled Banana

しっとり焼き上げたフレンチトーストに  
ラムレーズンのソースと  
なめらかな食感の焼きバナナを合わせた一皿

熊本県産トマトのフレンチトースト  
～バジル&トマトのソース～

Kumamoto Tomato French Toast  
witha Basil & Tomato Sauce～

自家製のソフトフランスパンを  
トマトのピューレに漬け込み  
じっくりと焼き  
仕上げにチーズクリームと  
バジルソースをかけた一皿







### 八女産抹茶のテリーヌショコラと マスカルポーネアイス

Yame Matcha Chocolate Terrine with  
Mascarpone Ice Cream

八女産の抹茶とホワイトチョコを合わせた  
濃厚なテリーヌショコラ

¥880

### 沖縄塩ミルクジェラート&キャラメル・グラッセ

Okinawa Salt Milk Gelato & Caramel Glacé

キャラメリゼしたほろ苦いナッツを使用したONO伝統のグラッセと  
沖縄の塩を使ったミルクジェラートを一皿で

¥980



ちょっと大人な  
*Dessert*

### 大人のチョコバナナクレープ

※アルコール使用

Chocolate Banana Crepe  
\*Contains Alcohol

オレンジのお酒を効かせた大人のクレープ  
ドームの中にはバニラアイスと  
香ばしいナッツがたっぷり

¥1,480





**プリンアラモード**  
～福岡島中育雛場の地卵～

Pudding A La Mode  
～Eggs From Hatanaka Hatchery in Fukuoka～

新鮮な地卵を使った濃厚でなめらかなプリンに  
季節のフルーツやジェラートを添えて

¥880



**鹿児島産紅はるかの焼き芋ブリュレ**

Baked Sweet Potato Brûlée  
of Kagoshima Beni Haruka

鹿児島県産の紅はるかを低温でじっくり焼いて  
甘みを引き出し、芋の表面をキャラメリゼ

¥880

**種子島産黒糖のクレマカタラーナ  
フレーズセンガセンガナのソース**

Tanegashima Brown Sugar Crema Catalana  
with Senga Sengana Fraise Sauce

種子島産の黒糖をふんだんに使用したアイスブリュレに  
鮮やかな色あいと強い香りが特徴のイチゴ  
センガセンガナのソースを添えて

¥880



*Dessert*

※写真はイメージです



# Dessert

## ラ・フランスとローズヒップのパルフェ

La France Pear & Rosehip Parfait

ローズヒップの甘酸っぱい芳醇な香りとラフランスのなめらかな口どけが楽しめるデザート

¥1,480

## 八女産ほうじ茶のティラミス最中

Tiramisu Monaka  
with Roasted Green Tea from Yame

八女産のほうじ茶とティラミス生地を最中でサンド

¥980

## 鹿児島産和紅茶とマロンのパルフェ

Japanese Black Tea from Kagoshima  
& Marron Parfait

洋栗の豊かな風味と和紅茶の上品な香りが合わさったデザート

¥1,480



# Dessert

## クルミとカカオ62%ブラウニー

Cacao and Walnut Brownie

ちょっぴりビターなカカオにクルミを合わせたブラウニーにジェラートやソースを合わせて贅沢に

Take Out OK ¥980/ Take Out ¥480



## あまおうクレームレジュール

Amaou Strawberry Creme Legere

ホワイトチョコのクリームを福岡県産のイチゴのムースで包んだアイスクリームのようなデザート

Take Out OK ¥780



## 九州産クリームチーズを使用したバスクチーズケーキ

Basque Cheesecake made with Cream Cheese from Kyushu

九州産のクリームチーズをふんだんに使用した濃厚でほろ苦く、口どけなめらかなチーズケーキ

Take Out OK ¥1,080/ Take Out ¥480



## 小倉あんバターのカロフィン

Crofin with Ogura-an Butter

クロワッサン生地をマフィン型で焼き上げたバターが香るサクサクした生地に小倉あんとバターをそのままのせた一品

Take Out OK ¥550



## ヘーゼルナッツとキャラメルのカロフィン

Crofin with Hazelnut & Caramel

クロワッサン生地をマフィン型で焼き上げたバターが香るサクサクした生地に香ばしいヘーゼルナッツとキャラメルソースをかけた一品

Take Out OK ¥550



※写真はイメージです

# Lemon Cake



## 宮若市里山レモン使用レモンケーキ

Lemon Cake Made with  
Miyawaka City Satoyama lemons

宮若産のレモンを皮まで使ったしっとりレモンケーキ  
お土産にもおすすめです

Take Out OK ¥380



## 白木牧場の ジャージー牛乳プリン

Jersey Milk Pudding  
from Shiraki Farm

福岡で唯一、  
嘉麻市白木牧場のみで  
生産されている  
ジャージー乳の特別牛乳を  
贅沢に使用した  
オリジナルプリン

Take Out OK ¥480



## ONOプリン

ONO Pudding

ONOのデザートといえば  
ONOプリン  
飯塚市の畠中育雛場の卵を  
使用した、なめらかな口当たりが  
クセになる伝統のプリン

Take Out OK ¥480

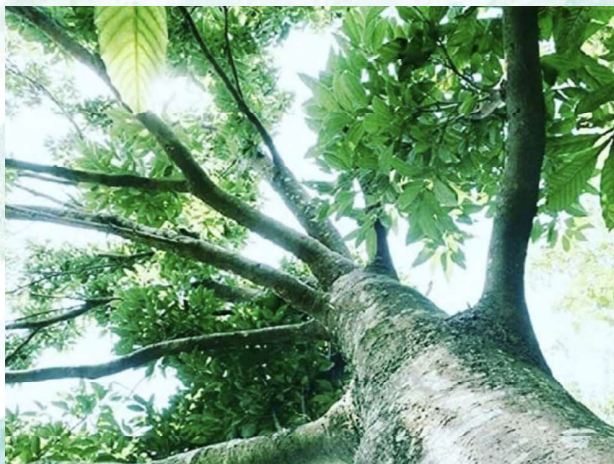
# Pudding



# Tea

---

all ¥800



国指定史跡 怡土城 大門



泉屋六治  
Izumiya Roqji

## 糸島 泉屋六治

糸島市の史跡「怡土城」の城内で農業を営み、～身体の中から美しく～をコンセプトに植物本来のもつ「力」で美しくなっていたきたいとの願いを込めて商品化・流通まで行うプレミアム・ティー・ブランド。

### ● 糸島泉屋六治 シナモン・ティー

Itoshima Izumiyaroji Cinnamon Tea

奈良時代から受け継がれてきた伊都国(糸島)のシナモンの葉のみでつくったシナモンティー  
ノンカフェイン  
\*栽培期間中、農薬不使用



NAKAMURA EN

## 福岡 中村園

お茶やハーブなどの農産物の生産から、加工・販売まで一貫して手掛ける。「Lead the change」をキーワードに、変化し、挑戦することで、日本の農業に新し風を吹かせます。

### ● 福岡中村園 ローズマリー×八女ほうじ茶

Fukuoka Nakamuraen Rosemary×Yame Roasted Green Tea

フレッシュハーブのような鮮やかな色合いに、深緑の爽やかさや芳香を併せ持つローズマリーに甘みのある優しい香ばしさの八女ほうじ茶をバランスよくブレンド

### ● 福岡中村園 カモミール×八女和紅茶

Fukuoka Nakamuraen Chamomile×Yame Japanese Black Tea

柔らかなリンゴのような香りのカモミールに、八女の茶葉のみを使用した気品ある香りの八女産和紅茶をブレンド

### ● 福岡中村園 レモングラス×八女玉露ほうじ茶

Fukuoka Nakamuraen Lemongrass×Yame High-grade Roasted Green Tea

熱帯アジア原産のレモングラスに甘みと香ばしさのある八女産玉露の希少なほうじ茶をブレンド、ほうじ茶の香ばしさと玉露の甘みが織りなす上品な味わいが楽しめます

### ● 熊本お茶のカジハラ和紅茶

Kumamoto Kajihara Japanese Black Tea



## – Cafe –

アメリカンコーヒー American Coffee	¥700	アイスコーヒー Ice Coffee	¥700
カフェラテ Cafe Latte	¥750	カプチーノ Cappuccino	¥750

## – Soft Drink –

熊本 spice9クラフト檸檬コーラ Kumamoto Spice9 Craft Lemon Cola	¥700
プレミアムジンジャーエール Premium Ginger Ale	¥700
順造選りんご Junzōsen Apple	¥800
順造選グァバ Junzōsen Guava	¥800
温州みかん Wenzhou Mandarin Orange	¥800

## – Alcohol Free –

ジョエアスパークリングワイン JOYEA Sparkling Wine	¥1,200
OPIA シャルドネ OPIA Chardonnay	¥1,000
OPIA カベルネソーヴィニヨン OPIA Cabernet Sauvignon	¥1,000
シュラブオレンジ&ジンジャー Shrb Orange & Ginger	¥1,200



# — FOOD MENU —

[17:00 ~ 21:00]

- ・生ハム盛り合わせ ..... ¥1,480  
Assorted Dry-cured Ham
- ・フライドポテト  
French Fries
  - ・ソルト/コンソメパンチ ..... ¥700  
Salt or Consommé Punch
  - ・ハーブ塩/黒七味 ..... ¥750  
Herb Salt or Black Shichimi
  - ・トリュフ ..... ¥800  
Truffle
- ・畠中育雛場玉子のポテトサラダ ..... ¥880  
Potato Salad with Hatanaka Brooding Place Egg
- ・コールドビーフと糸島ハーブのサラダ ..... ¥1,280  
Cold Beef and Itoshima Herb Salad
- ・阿蘇自然豚のソーセージ&ベーコン ..... ¥1,880  
Aso Natural Pork Sausage & Bacon
- ・九州産黒毛和牛サーロイン薪焼き ..... ¥4,800  
Wood-Grilled Japanese Black Beef Sirloin from Kyushu
- ・黒毛和牛ラグーパスタ ..... ¥1,400  
Japanese Black Beef Ragu Pasta
- ・中村園ハーブ使用マルゲリータピザ ..... ¥1,200  
Margherita Pizza with Nakamuraen Herbs
- ・華小エビたっぷりトマトピザ ..... ¥1,200  
Tomato Pizza with Lots of Small Shrimp
- ・アンチョビ&ガーリックのマリナーラピザ ..... ¥1,200  
Marinara Pizza with Anchovy & Garlic
- ・畠中育雛場玉子のビスマルクピザ ..... ¥1,200  
Bismark Pizza with Hatanaka Brooding Place Egg
- ・熊本ジャンボブランとチーズのバウルーサンド ..... ¥480  
Bow-Loo Sandwich with Kumamoto Jambon Blanc(Non Smonke Ham)and Cheese