

~ *Amuse* ~

Kyushu carte

~ *Hors-d'œuvre* ~

キャビア/ブロッコリー
フォアグラ

~ *Prix-fixe Soupe* ~

[下記より一種お選びください]

季節のスープ
黒毛和牛テールと季節野菜のポトフ仕立て +¥550

~ *Pain* ~

薪焼きソフトフランス

~ *Prix-fixe Poisson* ~

[下記より一種お選びください]

穴子のフリット
アサリ風味のおおさと蕪のソース
銀鱈みりん漬けと野菜天
キンキ薪焼き アクアパッツァ +¥800
オマール海老薪焼き エピス風味 +¥1,000

キャビア +¥1,000

~ *Granite* ~

~ *Prix-fixe Main* ~

[下記より一種お選びください]

九州産黒毛和牛薪焼き 旬野菜のコンポジション
七谷鴨の薪焼き
九州産黒毛和牛サーロイン薪焼き +¥1,200
イタリア産トリュフ +¥1,000

オマール海老と熊本産塩トマトのパスタ +¥1,200
キャビア +¥1,000

~ *Le riz* ~

有頭海老とアサリ・ムール貝のパエリア
キャビア +¥1,000

~ *Dessert or Cheese* ~

[下記より一種お選びください]

ブラック・モンブラン
ブランマンジェ フルーツジュレ添え
クレーム レジェール あまおう
チーズ盛合わせ

~ *Cafe* ~

[下記より一種お選びください]

糸島泉屋六治シナモンティー (ノンカフェイン)	福岡中村園 ローズマリー×八女ほうじ茶
熊本お茶のカジハラ和紅茶	福岡中村園 カモミール×八女和紅茶
有機ルイボスティアー (ノンカフェイン)	福岡中村園 レモングラス×八女玉露ほうじ茶

~ *Tiny dessert* ~