

～ Amuse Bouche ～

フォアグラ / トリュフ

～ Hors-d'œuvre ～

サーモン

～ Pain ～

薪焼きソフトフランス

～ Viand ～

九州産 黒毛和牛サーロイン薪焼き

トリュフ + JPY1,000

～ Pasta ～

熊本県産阿蘇自然豚ベーコンと旬野菜の薪焼きパスタ

～ Dessert ～

パティシエ特製デザート

～ Café ～

カフェ

下記より1種お選びください

福岡県 中村園 ローズマリー×八女ほうじ茶

福岡県 中村園 カモミール×八女和紅茶

福岡県 中村園 レモングラス×八女玉露ほうじ茶

～ Tiny Dessert ～

- pairing -

JPY 4,000

alcohol / non alcohol

※表示価格は全て消費税込です

※お車でご来店のお客様及び 20 歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします

~ Amuse Bouche ~

Fole gras / Truffle

~ Hors-d'œuvre ~

Salmon

~ Bread ~

Wood-Grilled Soft Buguette

~ Main ~

Wood-Grilled Japanese Black Beef Sirloin from Kyushu

Truffle +JPY 1,000

~ Pasta ~

Pasta with Wood-Grilled natural bacon from Aso, kumomato
Prefecture and seasonal Vegetables

~ Dessert ~

Pastry chef's special dessert

~ Café ~

[Please choose one from the following]

Fukuoka Nakamuraen Rosemary×Yame Roasted Green Tea

Fukuoka Nakamuraen Chamomile×Yame Japanese Black Tea

Fukuoka Nakamuraen Lemongrass × Yame High-grade Roasted Green Tea

~ Baked Sweets ~

- pairing -

JPY 4,000

alcohol / non alcohol

※All prices include tax

※Alcoholic beverages will not be served to guests who are driving or to guests under 20 years of age.