

TAKE OUT

シェフ ザ 生チーズケーキ

¥1,480

濃厚なクリームチーズを使用し、薪の薫りを施して焼き上げた一品。小麦粉を一切使用せず、なめらかな口あたりに仕上げました。

※底面のタルトには小麦粉を使用しております
※冷凍でのお渡しとなります



シェフ ザ 生チョコケーキ

¥1,480

カカオ57%のダークチョコレートをつんだんに使用し薫り豊かに焼き上げた一品。小麦粉を一切使用せず、なめらかな口あたりに仕上げました。

※底面のタルトには小麦粉を使用しております
※冷凍でのお渡しとなります



福岡中村園 BLEND HERB TEA [7包入り] 各種 ¥980

当店人気のハーブティーをご自宅でも。大切に育てられたハーブと八女茶の豊かな香りをお楽しみください。贈り物やお土産にも最適です。

- ・ローズマリー×八女ほうじ茶
- ・カモミール×八女和紅茶
- ・レモングラス×八女玉露ほうじ茶



Amuse Bouche

～アミューズブーシュ～

- Prix-fixe Hors-doeuvre -

選べるオードブル
・次頁より1種お選びください・

Wood-grilled Pain

薪焼きソフトフランス

Soupe

スープ

- Prix-fixe Main -

選べるメイン
・次頁より1種お選びください・

Dessert

デザート

- Prix-fixe Café -

選べるカフェ
・次頁より1種お選びください・

Mignardise

焼き菓子

- Prix-fixe Hors-doeuvre - 選べるオードブル

- 1・鯛と蛸のセビーチェ [¥650]
- 2・薪焼きベーコン、温玉のシーザーサラダ [¥650]
- 3・薪焼き糸島野菜とパテドカンパーニュ・
フランス産生ハムのサラダ仕立て [¥650]
- 4・帆立と野菜のフリット [¥650]
- 5・黒トリュフオイルとチーズのラビオリ +¥300 [¥800]
- 6・有頭海老とアサリ、ムール貝のアクアパッツァ +¥300 [¥800]
- 7・サーモンの48°C低温コンフィ +¥300 [¥800]
- 8・フォアグラのポワレと薪焼き糸島野菜
スパイシーハニーソース +¥1,000 [¥1,500]

- Prix-fixe Café - 選べるカフェ

- ・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
- ・有機ルイボステイヤー(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

- Prix-fixe Main - 選べるメイン

- 1・有田鶏 ～茄子とレモンバターソース～ [¥980]
- 2・的鯛の香草パン粉焼き～レモンクリームソース～ [¥980]
- 3・銀鱈みりん漬けと野菜天 [¥980]
- 4・糸島豚～ジンジャーソース～ [¥980]
- 5・IYASAKA七谷鴨 +¥800 [¥1,400]
- 6・オマール海老 +¥1,000 [¥1,800]
- 7・九州産黒毛和牛 +¥1,000 [¥1,800]
- 8・黒毛和牛ラグーパスタ +¥300 [¥1,400]
- 9・サーモンクリームパスタ +¥500 [¥1,000]
- 10・オマール海老の薪焼きと熊本塩トマトのパスタ +¥1,000 [¥1,800]
- 11・薪焼きマルゲリータ +¥300 [¥600]
- 12・薪焼き糸島野菜のオルトナーラ +¥500 [¥1,000]
- 13・シーフードパエリア +¥500 [¥1,000]

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお尋ねくださいませ。