

- Prix-fixe Hors-doeuvre - 選べるオードブル

- ・鯛と蛸のセビーチェ [¥650]
- ・熊本塩トマトとイカといちごのマリネ山葵風味 [¥650]
- ・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]
- ・薪で焼いた砂ずりコンフィ・ベーコン・
温泉卵のリヨン風サラダ [¥650]
- ・真鱈の白子フリット
アサリ風味の浜名湖産あおさと蕪のソース +¥300 [¥800]
- ・佐賀県産薪焼きグリーンアスパラガスの
オランダーズソース +¥300 [¥800]
- ・サーモンの48°C低温コンフィ +¥300 [¥800]
- ・コールドビーフ 糸島ハーブのサラダ添え +¥500 [¥1,000]
- ・黒トリュフとチーズのラビオリ +¥500 [¥1,000]
- ・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 Main - 選べるメイン

- ・有田鶏～露のとう味噌アイオリ～ [¥980]
- ・的鯛と熊本芦北アサリ・ムール貝・蛤のブイヤベース [¥980]
- ・糸島豚～シュークルード添え～ [¥980]
- ・IYASAKA七谷鴨 +¥800 [¥1,400]
- ・オマール海老 +¥800 [¥1,400]
- ・九州産黒毛和牛 +¥1,000 [¥1,800]
- ・黒毛和牛ラグーパスタ +¥300 [¥600]
- ・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]
- ・中村園のバジルを使用した薪焼きマルゲリータ +¥300 [¥600]
- ・アンチョビ&ガーリックのマリナーラ +¥300 [¥600]
- ・たっぷり華小エビとトマトのピッツァ +¥300 [¥600]
- ・季節の炊き込みご飯 甘鯛の鱗揚げ +¥500 [¥1,000]

- 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 (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

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

フランス DGF社のカカオ55%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 ¥920

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

Lunch Drink All ¥680

【Alcohol】

- ・本日のスパークリングワイン
- ・本日の赤ワイン
- ・本日の白ワイン
- ・KIRIN 一番搾り
- ・ハイボール
- ・福岡里山レモンと
久留米クラフトジンのレモンサワー
- ・ 福岡 中村園ブレンドティー使用
ハーバルスパークリング
レモンガラスと八女玉露ほうじ茶
- ・ 福岡 中村園ブレンドティー使用
ハーバルスパークリング
ローズマリーと八女ほうじ茶
- ・あまおう&ローズヒップの赤サングリア
- ・レモンガラスと八女緑茶&桃の白サングリア

【Non-Alcohol】

- ・JOYEA sparkling wine
オーガニック栽培された葡萄を使用した
ふくよかな果実味とスッキリとした酸味が特徴。
- ・OPIA シャルドネ
白い花・緑のリンゴと梨の爽やかな香りに
柑橘類の果物とバターのニュアンスが調和した味わい
- ・OPIA カベルネソーヴィニヨン
ジャムのように煮詰めた果実、ブルーベリーやアメリカンチェリーと
バニラとクローブの香りがするフルーティーな味わい
- ・ 福岡 中村園ブレンドティー使用
ハーバルスパークリング
レモンガラスと八女玉露ほうじ茶
- ・ 福岡 中村園ブレンドティー使用
ハーバルスパークリング
ローズマリーと八女ほうじ茶
- ・あまおう&ローズヒップの赤サングリア
- ・レモンガラスと八女緑茶&桃の白サングリア
- ・順造選 りんご
- ・あまおうパッションネイト
- ・順造選 グアバ
- ・プレミアムジンジャエール
- ・柚子ネード
- ・熊本クラフト檸檬コーラ