

~ Amuse Bouche ~

フォアグラ / トリュフ  
キャビア

~ 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 +¥1,000

~ 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

福岡中村園 ローズマリー×八女ほうじ茶

福岡中村園 カモミール×八女和紅茶

福岡中村園 レモングラス×八女玉露ほうじ茶

~ Tiny Dessert ~

---

- pairing -

¥4,000

alcohol / non alcohol

~ Amuse Bouche ~

Foie / Truffle  
Cavrar

~ Hors-d'œuvre ~

Salmon

~ Pain ~

Wood-Grilled Soft Buguette

~ Viand ~

Wood-Grilled Japanese Black Beef Sirloin from Kyushu

Truffle +¥1,000

~ Pasta ~

Wood-fired pasta with bacon from Aso wild pork  
from Kumamoto 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

~ Tiny Dessert ~

---

- pairing -

¥4,000

alcohol / non alcohol