

# Special Cuisine

## 和食器で楽しむ 博多フレンチ

- 【前菜】 博多感じる  
季節のオードブル盛り合わせ
- 【肉料理】 糸島ポークのグリルと  
牛肉の煮込み  
マスタードソース
- 【食事】 ミネストローネ雑炊
- 【デザート】 季節の盛り合わせ  
デミタスコーヒー



## 五感の美学を尽くす 和食会席

- 【前菜】 季節の小鉢4種
- 【造り】 季節もの3種
- 【焼物】 旬の焼肴
- 【煮物】 季節もの
- 【椀物】 季節の清し
- 【肉料理】 ローストビーフ 季節の野菜
- 【食事】 にぎり寿司
- 【水菓子】 季節の盛り合わせ

## 心を結ぶおもてなし 和洋折衷

- 【前菜】 季節の小鉢4種
- 【造り】 季節もの3種
- 【焼物】 旬の焼肴
- 【煮物】 季節もの
- 【椀物】 季節の清し
- 【肉料理】 牛フィレ肉のベアルネーズソース焼き
- 【食事】 にぎり寿司
- 【デザート】 盛り合わせ デミタスコーヒー



※メニュー・写真はイメージです