



九州の温暖な気候と生産者の丹念な飼育によって育まれた博多和牛は、
きめ細かな霜降りと上品な甘みが特徴です

極上 “博多和牛” フェア

PREMIUM “*Hakata Wagyu*” BEEF FAIR COURSE

食前のお愉しみ

Appetizers

春のサワラ 蔕の薑と焦がしバターソース 博多の蕾菜と春の山菜にキャビア

Spring Spanish Mackerel with Fuki (Japanese Butterbur Shoot) with Browned Butter Sauce
Japanese Brassica Shoot and Spring Mountain Vegetables with Caviar

黒メバルのソテー 博多のナガナスのエチュベ タケノコとアサリのナージュ仕立て

Sautéed Black Rockfish with Hakata Eggplant Étuvée
Bamboo Shoots and Clams in Nage Broth

6種類のさがみサラダ

Seasonal Vegetable Salad

季節の焼き野菜

Seasonal Grilled Vegetables

極上 “博多和牛” サーロインまたはヒレ100g

Premium “*Hakata Wagyu*” Beef Steak 100g Tenderloin or Sirloin

パルセイユ 芦屋町の旨味 粗塩

Served with Mineral-rich Coarse Sea Salt from Ashiya Town

[博多和牛グラムアップ] +10g ¥1,250

Add a grams of Premium “*Hakata Wagyu*” Beef

御飯・味噌汁・香の物・明太子

Rice, Miso Soup, Japanese Pickles and Mentaiko (Spicy Cod Roe)

博多あまおうのミニパフェ バニラアイスとラズベリーのマカロン イチゴのチュイルにイチゴのフリーズドライ

Mini Parfait with Hakata Amaou Strawberry, Vanilla Ice Cream, and Raspberry Macaron
Strawberry Tuile with Freeze-Dried Strawberry

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

¥32,000

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容を予告なく変更する場合がございますので予めご了承ください。

※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.