

SPECIAL COURSE ¥5,000

九州地元食材と厳選したお肉をシェフおすすめの食べ方で仕上げた、
on A TABLE だけの特別コースです。

乾杯酒

APPETIZERS

- ・九州鮮魚のカルパッチョ
能古島のワカメと糸島つまんでご卵
- ・イタリア産生ハムと熊本&糸島のサラダ
- ・塩麴でマリネした鶏ムネのヴァプール

SOUP

とうもろこしの冷製ポタージュ

PASTA

ビーフとオクラ タリオリーニ
”黒胡椒チーズのガンボ”

FISH

オマール海老のポアレ
Chefのインスピレーションソース

Graniter

柚子のグラニテ

MEAT

九州産 和牛ステーキ
※当日スタッフよりご紹介致します

DESSERT

本日のデザート

Café

コーヒーor紅茶