

COURSE

九州地元食材と厳選した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。

GRILL COURSE ¥3,480

前菜 + スープ + パン + お魚料理 + お肉料理
+ お米料理 + デザート + コーヒー or 紅茶

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

SEAFOOD

甘鯛のポアレ トマトとバルサミコのソース

MEAT

牛サガリ (プライムビーフ) のチャコール
グリル "バルダーヌソース"
宮崎産 トーマチーズのフルール

RICE

佐賀産 "ありたどり" の出汁茶漬け

DESSERT

ココナッツのスープ
ライチジュレ マンゴのソルベ

SPECIAL COURSE ¥5,000

乾杯酒 スパークリングワイン or ノンアルコール
前菜 + スープ + パスタ + パン + お魚料理 + お肉料理
+ デザート + コーヒー or 紅茶

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