

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 ¥3,980

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

国産鶏”せせり”と春野菜のスープ

SEAFOOD

鱈付き甘鯛のポアレ サルサメヒカーナ

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

純生クレマ・カタラーナ

SPECIAL COURSE ¥5,000

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

国産鶏”せせり”と春野菜のスープ

PASTA

殻付きあさりとヤリイカのトマトクリームパスタ

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

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