

# 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

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