

## MENU

### アミューズ Amuse

オーム乳業クリーム（福岡、大牟田産）のクラムチャウダースープとディル  
Clam Chowder, Dill \*Cream : Omuta, Fukuoka

奥日向サーモン（宮崎、奥日向産）と燻製オイルとクリスピータルトレット  
Crispy Salmon Tartelette, Smoked Oil \*Salmon : Okuhyuga, Miyazaki

フォアグラテリーヌと金柑（宮崎県産）の温かいコンポート  
Foie Gras Terrine, Warm Kumquat Compote \*Kumquat : Miyazaki

イカ（福岡県産）ソテーとうずらの卵と炭のソース  
Sauteed Squid, Quail Eggs, Charcoal Sauce \*Squid : Fukuoka

黒毛和牛（九州産）のシタマのロースト  
Roasted Wagyu Knuckle Beef \*Wagyu : Kyushu

ヨーグルト（熊本、合志産）のグラニテとフルーツとバヴァロワ  
Yogurt Granita, Fruits, Bavarois \*Yogurt : Koshi, Kumamoto

チョコレート（宮崎、チョコホリックロースタリー）ムースとカカオとクランブル  
Chocolate Mousse, Cacao Crumble \*Chocolate : Chocoholic Roastery, Miyazaki

コーヒー または ハーブティー（熊本、葦北産）  
Coffee or Herb Tea \*Herb Tea : Ashikita, Kumamoto



食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください  
未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます  
仕入れの都合により、内容や食材の産地等が変更になる場合がございます  
Please advise the staff of any allergies or dietary restrictions.

We strictly prohibit underage drinking, as well as driving under the influence of alcohol.

The content of the menu and ingredients are subject to change due to the availability in the market.