

VIRIDIS

Dinner 4 Course

9,000

佐賀県産 玄海サーモンのコンフィ
九州産 グリーンアスパラガス サワークリーム 土佐酢ジュレ
Saga Genkai Salmon Confit
Kyushu Green Asparagus, Sour Cream, Tosazu Vinegar Jelly

鹿児島県産 薩摩赤えびと宗像市産 和みりゾット
九州産 季節の豆 佐賀県産 レモン 長崎県産 唐墨
Kagoshima Satsuma Red Shrimp and Munakata Risotto
Kyushu Seasonal Beans, Saga Lemon, Nagasaki Bottarga

熊本県産 肥後あそび豚のグリル
鹿児島県産 新じゃがいもと春キャベツ
シェリービネガー風味のポークジュ
Grilled Kumamoto Higo Asobi Pork
Kyushu Fresh Potato and Spring Cabbage
Sherry Vinegar Pork Jus

八女抹茶と苺のミルフィーユ
赤いベリーのコンフィチュール ルバーブのソルベ
Yame Matcha and Strawberry Millefeuille
Red Berries Confiture, Rhubarb Sorbet

Dinner 5 Course

13,000

アミューズ
Amuse Bouche

九州産 季節の烏賊のミキユイ
鹿児島県産 スナップエンドウ キャビア
宮崎県産 日向夏ヴィネグレット
Kyushu Seasonal Cuttlefish
Kagoshima Snap Pea, Caviar
Miyazaki Hyuganatsu Citrus Vinaigrette

糸島市産 つまんでご卵のロワイヤル
北海道産 帆立貝 熊本県産 あおさのり 花穂紫蘇
Itoshima Free Range Egg Custard
Hokkaido Scallop, Kumamoto Aosa Seaweed, Shiso Flower

本日の鮮魚のポワレ
鹿児島県産 新じゃがいも カリフラワー ほうれん草
大分県産 サフランソース
Pan-fried Fish of The Day
Kagoshima Fresh Potato Confit, Cauliflower, Spinach
Oita Saffron Sauce

福岡県産 はかた極味鴨のロースト
九州産 新牛蒡 グリーンアスパラガス
バルサミコ酢風味の鴨のジュ
Roasted Fukuoka Kiwami Duck
Kyusyu Fresh Burdock, White Asparagus
Balsamic Vinegar Duck Jus

九州産 柑橘のヴァシュラン
バジルのソルベ 能古島産 ブラッドオレンジのエスプーマ
Kyushu Citrus Vacherin
Basil Sorbet, Nokonoshima Blood Orange Espuma

Dinner 5 Course

16,000

アミューズ
Amuse Bouche

九州産 季節の烏賊のミキユイ
鹿児島県産 スナップエンドウ キャビア
宮崎県産 日向夏ヴィネグレット
Kyushu Seasonal Cuttlefish
Kagoshima Snap Pea, Caviar
Miyazaki Hyuganatsu Citrus Vinaigrette

糸島市産 つまんでご卵のロワイヤル
北海道産 帆立貝 熊本県産 あおさのり 花穂紫蘇
Itoshima Free Range Egg Custard
Hokkaido Scallop, Kumamoto Aosa Seaweed, Shiso Flower

本日の鮮魚のポワレ
鹿児島県産 新じゃがいも カリフラワー ほうれん草
大分県産 サフランソース
Pan-fried Fish of The Day
Kagoshima Fresh Potato Confit, Cauliflower, Spinach
Oita Saffron Sauce

鹿児島県産 薩摩牛サーロインのグリル
九州産 玉葱のロースト ホワイトアスパラガス
タスマニアマスタードビーフジュ
Grilled Kagoshima Wagyu Beef Sirloin
Roasted Kyushu Onion, White Asparagus
Tasmanian Mustard, Beef Jus

九州産 柑橘のヴァシュラン
バジルのソルベ 能古島産 ブラッドオレンジのエスプーマ
Kyushu Citrus Vacherin
Basil Sorbet, Nokonoshima Blood Orange Espuma

VIRIDIS

Dinner Menu

Appetizer 前菜

佐賀県産 玄海サーモンのコンフィ 九州産 グリーンアスパラガス サワークリーム 土佐酢ジュレ Saga Genkai Salmon Confit Kyushu Green Asparagus, Sour Cream, Tosazu Vinegar Jelly	3,600
九州産 季節の烏賊のミキュイ 鹿児島県産 スナッPEndウ キャビア 宮崎県産 日向夏ヴィネグレット Kyushu Seasonal Cuttlefish Kagoshima Snap Pea, Caviar, Miyazaki Hyuganatsu Citrus Vinaigrette	4,200
糸島市産 つまんでご卵のロワイヤル 北海道産 帆立貝 熊本県産 あおさのり 花穂紫蘇 Itoshima Free Range Egg Custard Hokkaido Scallop, Kumamoto Aosa Seaweed, Shiso Flower	3,600
湯布院サーモンのマリネと九州野菜のサラダ Marinated Yufuin Salmon and Kyushu Vegetables Salad	2,800
ブッラティーナと季節のフルーツ トマトのカプレーゼ バジルオイル (V)(H) Burratina Caprese, Seasonal Fruit, Tomato, Basil Oil (V)(H)	3,800
季節の根菜のグリーンサラダ (V)(H) Seasonal Root and Vegetable Salad (V)(H)	1,800
シーザーサラダ みつせ鶏のグリル ロディジャーノチーズ Caesar Salad, Grilled Mitsuse Chicken, Lodigiano Cheese	2,800
九州産 シャルクトリリー盛り合わせ Kyushu Assorted Charcouterie	4,700
九州産 チーズセクション (V) Kyushu Cheese Selection (V)	4,400
キャビアリ クリスタルキャビア 30g トラディショナルコンディメンツ Kaviari Kristal Caviar 30g, Traditional Condiments	21,500

Main メイン

鹿児島県産 薩摩赤えびと宗像市産 和みりゾット 九州産 季節の豆 佐賀県産 レモン 長崎県産 唐墨 Kagoshima Satsuma Red Shrimp and Munakata Risotto Kyushu Seasonal Beans, Saga Lemon, Nagasaki Bottarga	3,800
本日の鮮魚のポワレ 鹿児島県産 新じゃがいも カリフラワー ほうれん草 大分県産 Pan-fried Fish of The Day Kagoshima Fresh Potato Confit, Cauliflower, Spinach, Oita Saffron Sauce	4,800
熊本県産 肥後あそび豚のグリル 鹿児島県産 新じゃがいもと春キャベツ シェリービネガー風味のポークジュ Grilled Kumamoto Higo Asobi Pork Kyushu Fresh Potato and Spring Cabbage, Sherry Vinegar Pork Jus	4,400
福岡県産 はかた極味鴨のロースト 九州産 新牛蒡 グリーンアスパラガス バルサミコ酢風味の鴨のジュ Roasted Fukuoka Kiwami Duck Kysuyu Fresh Burdock, White Asparagus, Balsamic Vinegar Duck Jus	6,800
鹿児島県産 薩摩牛サーロインのグリル 九州産 玉葱のロースト ホワイトアスパラガス タスマニアマスタード ビーフジュ Grilled Kagoshima Wagyu Beef Sirloin Roasted Kyushu Onion, White Asparagus, Tasmanian Mustard, Beef Jus	10,800
オーストラリア産 仔羊背肉の香草パン粉焼き 鹿児島県産 新じゃがいもコンフィ 九州産 グリーンアスパラガス ラムジュ Roasted Australian Lamb Rack with Herbs Breadcrumbs Kagoshima Fresh Potato Confit, Kyushu Green Asparagus, Lamb Jus	7,200

(S)Signature (V)Vegetarian (H)Healthy

上記の価格はサービス料および消費税が含まれた価格表記です。

All prices are subject to service charge and government regulated consumption tax

Side Dish サイドディッシュ

フレンチフライ (V) French Fries (V)	1,300
トリュフフレンチフライ (V) Truffle French Fries (V)	2,300
マッシュポテト ガーリックチップ (V) Mashed Potato, Garlic Chips (V)	1,600
季節のスチームベジタブル(V)(H) Steamed Seasonal Vegetables(V)(H)	1,800

Soup スープ

季節野菜のポタージュ (V) Seasonal Vegetable Creamy Soup(V)	1,600
ミネストローネ バジルペースト添え Minestrone with Basil Paste	1,800

Sandwich サンドウィッチ

サラダもしくはフレンチフライをお選びいただけます。 Choice of Salad or French Fries	
ザ・リッツ・カールトン 黒毛和牛バーガー The Ritz-Carlton Wagyu Beef Burger	4,500
糸島豚のカツサンドイッチ (S) Itoshima Pork Cutlet Sandwich (S)	3,400
ベジタブルサンドイッチ (V) Vegetable Sandwich (V)	3,300

Pasta パスタ

スパゲッティ オリーブとケッパー 九州産 野菜のトマトソース (V) Spaghetti, Olives, Capers, Tomato Sauce, Kyushu Vegetables (V)	2,800
ニョッキ トリュフ風味のキノコクリームソース (V) Gnocchi, Truffle, Mushroom Cream Sauce (V)	2,800
ペンネ 九州産 黒毛和牛ボロネーゼ ロディジャーノチーズ Penne, Kyushu Wagyu Beef Bolognese, Lodigiano Chesse	3,400

Dessert デザート

八女抹茶と苺のミルフィーユ 赤いベリーのコンフィチュール ルバーブのソルベ Yame Matcha and Strawberry Millefeuille Red Berries Confiture, Rhubarb Sorbet	2,100
九州産 柑橘のヴァシュラン バジルのソルベ 能古島産 ブラッドオレンジのエスプーマ Kyushu Citrus Vacherin Basil Sorbet, Nokonoshima Blood Orange Espuma	2,100
ヴァローナ チョコレートクリーム 佐賀県産 レモンのコンフィチュール ピスタチオのジェラート Saga Lemon Confiture, Pistachio Gelato	2,100

(S)Signature (V)Vegetarian (H)Healthy

その他ご希望がございましたらお問い合わせください。

Please contact us if you have any other requests.