

DINNER MENU



YOCATERRACE

DINING & BAR

当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

Primavera

プリマヴェーラ

みらいサーモンマリネの庭園風 デコポンの香り
Garden-Style Marinated Mirai Salmon with Dekopon Fragrance

本日のパスタ
Pasta of the Day

桜島鶏のブレゼとグリル 2種の味わい たけのこバリグール風
Two flavors of braised and grilled Sakurajima chicken, bamboo shoot barigoule style

八女茶風味のティラミス
"Yame" Green Tea-Flavored Tiramisu

パン
Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥6,000

Printemps

プランタン

あまおうと生ハムのカプレーゼ仕立て ミントと蜂蜜の香り
Caprese-Style of "Amaou" Strawberry and Prosciutto with Scent of Mint and Honey

カブのポタージュ ベーコン風味のカプチーノ仕立て
Turnip Potage with Bacon-Flavored Cappuccino Foam

または

プリンスホテル自家製コンソメスープのパイ包み焼き (+¥700)
Turnip Potage with Bacon-Flavored Cappuccino Foam

福岡県産鯖のコンフィ 春キャベツ 春菊ピューレ
Fukuoka Spanish mackerel confit with Spring Cabbage and Purée of Shungiku (Garland Chrysanthemum)

または

九州産鮮魚のクリスティアン 桜海老と大葉のリゾット (+¥1,000)
Crispy-Seared Kyushu Fresh Fish with Risotto of Sakura Shrimp and Perilla

鴨とピスタチオのロースト アンディーブブレゼ ビガラードソース
Roasted Duck with Pistachios, Braised Endive, and Bigarade Sauce

または

和牛フィレのグリル 季節の小野菜とガレット 赤ワインソース 柚子胡椒風味 (+¥3,000)
Grilled Kyushu Wagyu Fillet with Red Wine Sauce flavored with Yuzu-Pepper

グリーンアスパラガスのクレームブリュレ カシスソルベ添え
Green Asparagus Crème Brûlée with Cassis Sorbet

または

不知火のヌガーグラッセ キャラメルソース (+¥300)
Shiranui Nougat Glacé with Caramel Sauce

パン

Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥9,000

A La Carte

アラカルト

プリンスホテル伝統料理 Prince Hotel Traditional Cuisine

プリンスホテル自家製コンソメスープのパイ包み焼き Prince Hotel Homemade Consommé Soup baked in Puff Pastry	¥ 3,700
伝統カルカッタカレー Traditional Calcutta Curry	¥ 3,500
ビーフハンバーグ Beef Hamburg Steak	¥ 4,700

冷製料理 Cold Dish

シーザーサラダとトルティーヤチップス メキシカン風 Mexican-style Caesar Salad with Tortilla Chips	¥ 2,000
糸島野菜のリースサラダ イチジクとザクロの自家製ヴィネグレット Wreath Salad of "Itoshima" Vegetables with Fig and Pomegranate Homemade Vinaigrette	¥ 2,200
みらいサーモンマリネの庭園風 デコポンの香り Garden-Style Marinated Mirai Salmon with Dekopon Fragrance	¥ 2,400
あまおうと生ハムのカプレーゼ仕立て ミントと蜂蜜の香り Caprese Style of "Amaou" Strawberry and Prosciutto with Scent of Mint and Honey	¥ 2,600

温製料理 Hot Dish

フレンチフライポテト (明太子ディップ or ケチャップ) French fries (Mentaiko Dip or Ketchup)	¥ 1,300
フライドチキン 柚子胡椒風味 ももち浜スタイル Fried Chicken with Yuzu Kosho, Momochihama-Style	¥ 2,300
YOCATERRACE風鉄鍋ダンプリング Iron Skillet Dumplings, YOCATERRACE-Style	¥ 2,500
ジャンボマッシュルーム チョリソーとキノコのブルギニヨン風 Jumbo Mushroom with Chorizo and Mushrooms, Bourguignon Style	¥ 2,700

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。
*Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.

スープ Soup

カブのポタージュ ベーコン風味のカプチーノ仕立て ¥ 1,200
Turnip Potage with Bacon-Flavored Cappuccino Foam

サンドウィッチ Sandwich

ミックスサンドウィッチ ¥ 2,200
Mixed Sandwich

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥ 2,400
American Clubhouse Sandwich

パスタ・ピッツア Pasta, Pizza

うきは産みのう豚と茄子のボロネーゼ ¥ 2,500
Bolognese Pasta with Ukiha-grown "Minou" Brand Pork and Eggplant

熊本産トマトとバジルのマルゲリータ ¥ 2,800
Margherita Pizza with Kumamoto Tomatoes and Fresh Basil

クワトロ フォルマッジ (4種チーズのピザ) ¥ 3,200
Quattro Formaggi (Four kinds of Cheese)

メイン料理 (3~4名) Main Dish for Sharing (Serves 3-4)

九州産鮮魚のグリル アクアパッツァ仕立て ¥ 8,800~
Grilled Kyushu Fresh Fish, Acqua Pazza Style

糸島豚骨付きロースのグリル BBQソース ¥ 10,200
Grilled Bone-In Itoshima Pork Loin with BBQ Sauce

和牛トマホークのグリル 3種のコンディメント (1.25) ¥ 21,000
Grilled Wagyu Tomahawk Steak, Served with Three kinds of Condiments

デザート Dessert

八女茶風味のティラミス ¥ 1,300
"Yame" Green Tea-Flavored Tiramisu

グリーンアスパラガスのクレームブリュレ カシスソルベ添え ¥ 1,500
Green Asparagus Crème Brûlée with Cassis Sorbet

不知火のヌガーグラッセ キャラメルソース ¥ 1,800
Shiranui Nougat Glacé with Caramel Sauce

Vegetarian • Muslim-friendly

ベジタリアン・ムスリム フレンドリー

グリーンサラダ Green Salad	V・M ¥ 1,800
アボカドと豆のサラダ Avocado and Bean Salad	V・M ¥ 2,000
レンズ豆のスープ Lentil soup	V・M ¥ 1,300
ロースト野菜 フムスディップ添え Roasted Vegetables with Hummus Dip	V・M ¥ 2,100
真鯛のグリル レモン添え Grilled Red Sea Bream served with a wedge of lemon	M ¥ 3,000
ハラールチキンのグリル バルサミコソース Grilled Halal Chicken with Balsamic Sauce	M ¥ 3,300
ハラールビーフのグリル マスタード添え Grilled Halal Beef with Mustard	M ¥ 4,200

Kid's Menu

キッズ メニュー

キッズプレート	Kid's Meal Plate	(オレンジジュース付)	¥ 2,200
・コーンスープ Corn soup	・カレーライス Curry rice	・フライドチキン Fried chicken	
・オムレツ Omelet	・フライドポテト French fries	・デザート Dessert	
・エビフライ Fried shrimp	・ハンバーグ Hamburger steak		

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。
*Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.

Drink

お飲み物

シャンパン&スパークリング Champagne&Sparkling

[Glass]

NV Laurent-Perrier La Cuvée [Champagne] ¥ 2,400
ローラン ペリエ ラ キュベ

NV Lorimer Brut [Austraria] ¥ 1,200
ロリマー ブリュット

白ワイン White Wine

[Glass]

2022 Bourgogne Tonnerre "Le Clos du Chateau" [Bourgogne] ¥ 1,700
ブルゴーニュ トネル "ル クロ デュ シャトー"

2024 Grand Marrenon Blanc Marrenon [Cote du Rhone] ¥ 1,200
グラン マレノン ブラン マレノン

赤ワイン Red Wine

[Glass]

2022 Bourgogne Rouge "Racinehil" [Bourgogne] ¥ 1,700
ブルゴーニュ ルージュ "ラシヌイユ"

2023 "Advocate" Cabernet Sauvignon-Merlot [Pays d'Oc] ¥ 1,200
"アドボケート" カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

ビール Beer

生ビール キリン一番搾り ¥ 1,100
Draft Beer KIRIN ICHIBANSHIBORI

生ビール キリン一番搾り (小) ¥ 900
Draft Beer KIRIN ICHIBANSHIBORI (Small)

瓶ビール アサヒ スーパードライ (334ml) ¥ 1,000
Bottled Beer ASAHI SUPER DRY (334ml)

ウイスキー Whiskey

ジョニーウォーカー ブラックラベル 12年 Johnnie Walker Black Label Aged 12 Years	¥ 1,300
陸 RIKU	¥ 1,500
サントリー 山崎 SUNTORY YAMAZAKI	¥ 2,400
メーカーズマーク46 Maker's Mark 46	¥ 2,600
SHINDO (福岡県産ウイスキー) SHINDO (Fukuoka Prefecture Whiskey)	¥ 2,600

カクテル Cocktail

プロムナード ~散歩道~ (オリジナルカクテル) Promenade (Original Cocktail)	¥ 1,300
ジントニック Gin and Tonic	¥ 1,400
カンパリソーダ Campari Soda	¥ 1,400
カシスオレンジ Cassis Orange	¥ 1,400
キールロワイヤル Kir Royal	¥ 2,600
ミモザ Mimosa	¥ 2,600

日本酒 Sake

日本酒 Sake	¥ 900
-------------	-------

焼酎 Shochu

黒霧島 (芋焼酎) KUROKIRISHIMA (Sweet potato shochu)	【宮崎県】	¥ 900
白水 (麦焼酎) HAKUSUI (Barley shochu)	【熊本県】	¥ 900
鳥飼 (米焼酎) TORIKAI (Rice shochu)	【熊本県】	¥ 900

ソフトドリンク Soft Drink

ソレイユ ～太陽～ (オリジナルノンアルコールカクテル) Soleil (Original Non-Alcoholic Cocktail)	¥ 1,000
キリングリーنزフリー (334ml) KIRIN Green's Free (334ml)	¥ 1,000
アクアパンナ (500ml) Aqua Panna (500ml)	¥ 1,000
サンペレグリノ (500ml) San Pellegrino (500ml)	¥ 1,000
オレンジジュース Orange Juice	¥ 850
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥ 850
コカ コーラ Coca Cola	¥ 850
ジンジャーエール Ginger Ale	¥ 850
ウーロン茶 Oolong Tea	¥ 850
コーヒー Coffee	¥ 850
エスプレッソ Espresso	¥ 850
アイスコーヒー Iced Coffee	¥ 850
紅茶 Black Tea	¥ 850
アイスティー Iced Tea	¥ 850
ハーブティー Herbal Tea	¥ 850