



おすすめコース

FUKU ~Taste of Kyusyu~

彩色毎拼盤

九州北部を巡る前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

紅展排翅

フカヒレの姿煮 大分乾しいたけ「うまみだけ」と青菜添え

Braised Shark Fin with Oita Dried Shiitake "Umami-take" and Chinese Greens

蒜香炒星鰻

対馬産真あなごと王リングの塩味炒め ガーリックとバジルの風味

Sautéed Tsushima Conger Eel and King Oyster Mushrooms with Garlic and Basil Flavor

脆皮博多地鶏

はかた地どりのパリパリ揚げ 柚子胡椒とピリ辛もろ味噌とともに

Crispy-Fried Hakata Jidori Chicken with Yuzu Kosho and Spicy Moromi Miso

蠔油炒牛肉

佐賀県産黒毛和牛と博多なすのオイスターソース炒め

Sautéed Saga Wagyu Beef and Hakata Eggplant with Oyster Sauce

魚子香炒飯

大分県産唐墨入り桜海老とレタスチャーハン

Fried Rice with Sakura Shrimp, Lettuce and Oita Bottarga

杏仁凍豆腐

杏仁豆腐 あまおうソース

Almond Jelly with Amaou Strawberry Sauce

¥16,000

※ご宿泊者様ご優待特典 [福] ワンドリンク ※ワンドリンクは別途ドリンクメニューをご用意しております。

※Staying Guest Benefit [FUKU]One Drink ※There is another Drink Menu for Staying Guest Benefit [FUKU]

禄

ROKU

彩色每拼盤

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

翡翠蟹肉湯

ズワイ蟹とフカヒレスープ グリーンソース仕立て

Snow Crab Meat and Shark Fin Soup with Green Sauce

姜葱大蝦球

大海老の葱生姜炒め煮

Braised Prawns with Ginger and Leek

黒胡椒牛肉

和牛肉とアスパラガスの黒胡椒炒め

Sautéed Wagyu Beef and Asparagus with Black Pepper

生海苔炒飯

生海苔とジャコのチャーハン

Fried Rice with Fresh Seaweed and Whitebait

芒果布丁

濃厚マンゴープリン

Mango Pudding

寿

KOTOBUKI

彩色每拼盤

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

清炒海鮮

海の幸と野菜の塩味炒め

Sautéed Seafood and Vegetables with salty flavor

乾焼明蝦

大海老のチリソース煮 蒸しパン添え

Braised Prawn Chilli Sauce with Steamed Chinese Bread

牛肉絲炒麵

牛肉と野菜のあんかけ焼きそば

Fried Noodles with Beef and Vegetables Starchy Sauce

甜点心

本日のデザート

Dessert

¥11,000

¥7,000

※ご宿泊者様ご優待特典 [禄・寿] 点心三種セイロ蒸し

※Staying Guest Benefit [ROKU・KOTOBUKI]3 kings of dim sum