



kubelto

Dinner menu



## 薪火調理で表現する素材本来の旨味

姪浜や糸島で採れる自然の恵みを丸ごとまとった食材を、

キッチン中央の薪火グリルで焼き上げます。

薪を燃やして作った『熾火』で、時間をかけて焼き上げることで

素材の旨味を最大限に引き出した料理をお楽しみください。

### Meinohama

姪浜

#### 姪浜漁港の魚介類

博多湾の近場では他にはない水深と潮の流れがあり、アジ、サバ、スズキ、カマス、サゴシ、アラカブ、真鯛や真鯛など新鮮な魚介類が豊富に水揚げされます。

#### 姪浜のり

博多湾の姪浜の漁場で丹精込めて育てられた新鮮なノリから作られています。深みのある旨味と食欲をそそる香り特徴です。

### Itoshima

糸島

#### 糸島豚

糸島豚は多くの農家で、「安全、安心、美味」をモットーに豊かな環境でのびのびと育てられています。肉質のやわらかさ、脂質の甘み・旨みが魅力です。

#### 糸島産野菜

友納農園の苺、メロン、きゅうりをはじめとする新鮮な野菜が育てられています。

#### 糸島ソーセージ

経験豊富な職人が本場ドイツの製法で心を込めて手作りしたスパイスの薫る芳醇な味わいのソーセージです。

### Fukushige

福重

#### 西洋野菜

福岡市内の農家でチームを組み活動している「博多ヨーロッパ野菜研究会」が、福岡の食が豊かになる鮮やかな色味と旨味を持つ希少な西洋野菜を育てています。

### Oronoshima

小呂島

#### 小呂島の魚介類

姪浜渡船場から北西40キロの玄界灘にある漁業を主産業とした島で、イカ、タコ、ウニ、ブリなど年間を通じて豊富な魚介類が水揚げされます。



Products of FUKUOKA

## 地元食材への こだわり



地元 姪浜をはじめとする糸島や博多の  
こだわりの食材を使用した料理を  
提供しています。



### Nokonoshima

能古島

#### レモン・柑橘類

博多湾に浮かぶ能古島は暖かい気候と、水はけのよい土地で柑橘栽培が適しており、レモンをはじめ様々な柑橘類が栽培されています。

#### 牡蠣

栄養分が豊富な能古島周辺の海域で生産された牡蠣は身が大きく、味は濃厚でクリーミーです。

### Hakata

博多

#### 博多上久醤油

百年以上の歴史がある上久醤油は、まろやかで豊かな香りとうまみがあり、料理の美味しさをひき立てます。

#### 長浜漁港直送の魚介類

玄界灘、日本海や東シナ海などの豊かな漁場で獲れた新鮮な魚介類が、九州・西日本各地から集まっています。

#### はかた地どり

福岡の郷土料理の水炊きやがめ煮に適した地鶏として開発され、地鶏ならではの噛みごたえに加え、きめ細やかでサクとした歯切れのよさ、噛むほどに増す「うま味」が特長です。

### Yame

八女

#### 博多なす

あくが少なく、色合いが美しい博多なすは、八女地域では周年で栽培され、くせがなくてやわらかく、ボリューム感のある食感です。

### Asakura

朝倉

#### 博多万能ねぎ

筑後川の豊かな水と肥沃な土に恵まれた朝倉で育った、生でよし・煮てよし・薬味に良しの万能ねぎです。

### Okawa

大川

#### きのこ類

旨み成分のグルタミンが多く、爽やかな香りとシャキシャキとした食感が特長の美しいマッシュルームをはじめ、様々なきのこ類が栽培されています。

# Monthly Course

## Monthly Course

月替りディナーコース

6,000

季節素材を使った前菜やスープ、地元で採れる野菜や魚、肉などの素材を薪火グリルで焼き上げた料理を組み合わせた月替わりでお届けするコースです。

アミューズ Amuse bouche

発酵ピーマンと八兆味噌

Fermented bell pepper and Hatcho miso soybean

前菜盛り合わせ Assorted appetizers

鮮魚のタルタル ウニ 胡瓜

Fresh fish in tartar sauce, Sea urchin, Cucumber

本日のスープ Today's soup

焼きナスのポタージュ

Potage with grilled eggplant

本日の薪焼き野菜 Today's wood-grilled vegetables

旬野菜の熾火焼き サワークリームと焦がしレモンのドレッシング

Wood-grilled seasonal vegetables with sour cream and charred lemon dressing

魚 Seafood

イサキの熾火焼き 姪浜海苔のソース

Wood-grilled chicken grunt with Meinohama nori laver sauce

肉 Meat

和牛ランプの熾火焼き 黒にんにくとフォンドヴォーのソース

Wood-grilled wagyu beef rump with black garlic and fond de veau sauce

本日のパスタ Today's pasta

ヤリイカとイカ墨のパスタ

Spear squid and squid ink pasta

本日のデザート Today's dessert

あまおうとシュー

Amaou strawberry & Cream puff



## Starters

前菜

---

グリーンサラダ ホワイトセサミのドレッシング Green salad with white sesame dressing		1,300
鮮魚のカルパッチョ タパナードソース Fresh fish carpaccio with tapenade sauce		1,600
タコとフェタチーズのマリネ 大葉のソース Marinated octopus and feta cheese with perilla sauce		1,800
姪浜のりを使用した鮮魚のブレザオラ Fresh fish bresaola using Meinohama seaweed	Half 800 / Full	1,600
糸島野菜のスティック野菜 発酵マヨネーズ Itoshima vegetable sticks and fermented mayonnaise		1,200
🍷 薪で燻したフルーツセミドライトマト コンブチャのソース Wood-smoked fruits with semi-dried tomato kombucha sauce		1,200
トスカーナ風フライドポテト Tuscan-style French Fries		900
本日のパン(3種よりチョイス) Today's bread (choose from 3 types)		500
プロバンス風オリーブの盛り合わせ Assorted provencal olives		800
🍷 薪で燻製したスパイシーミックスナッツ Wood-smoked spicy mixed nuts		800

## Vegetables

焼野菜

---

🍷 グリルレタス Grilled Lettuce	Half 700 / Full	1,200
🍷 薪で半日燻したブロッコリー Broccoli smoked over wood for half a day	Half 800 / Full	1,100
🍷 新玉ねぎのロースト Roasted fresh onion	1ヶ	400
🍷 カリカリ菊芋クリスピー Crispy Jerusalem Artichoke		800
🍷 本日の野菜 薪グリル Today's wood-grilled vegetables		800~

## Seafood 魚介類

---

🍷 鮮魚の熾火焼き 九州産ポン酢のソース Wood-grilled fresh fish with Kyushu ponzu sauce	2,200
🍷 ヤリイカのグリル スナップエンドウのソース Grilled spear squid with snap pea sauce	1,800
🍷 姪浜産 鮮魚ズッパ Meinohama fresh fish "zuppa" Italian-style soup	2,800
🍷 オマールの熾火焼き ハーブバターソース Wood-grilled lobster with herb and butter sauce	Half 3,500 / Full 6,900

## Meat お肉

---

🍷 和牛ランプ熾火焼き 150g Wood-grilled wagyu beef rump 150g	4,100
🍷 Tボーンステーキ トリュフバターソース T-bone steak with truffle butter sauce	11,000
🍷 糸島ポークのトマホーク 200g ラビゴットソース Itoshima pork tomahawk with Rabigot sauce 200g	3,100
🍷 半日薪火で燻した地鶏の骨付きロースト 九州産柚子胡椒のソース Roasted bone-in local chicken smoked over a wood fire for half a day, served with Kyushu yuzu and pepper sauce	2,400
🍷 本日のおすすめ肉グリル Today's recommended grilled meat	時価

## Pasta & Rice

パスタ&ご飯

---

ツブ貝、カラスミ、オクラのアーリオオーリオ Whelk, mullet and okra aglio olio	1,800
姪浜漁港より魚介のペスカトーレ Seafood pescatore from Meinohama fishing port	2,200
薪焼きベーコンのカルボナーラ Wood-grilled bacon carbonara	1,800

## Dessert

デザート

---

薪焼きのローストバナナ バニラ添え Wood-grilled roasted bananas with vanilla	900
薪の燻製チーズケーキ Wood-smoked cheesecake	800
ムース オ ショコラ Mousse au chocolat	800
本日のソルベ Today's sorbet	700