



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、料理の美味しさを引き立てます。

#### 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。

# 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全8品コースです。

アミューズ Amuse bouche

牛蒡のムース オリーブのセック  
Burdock mousse with dried olive

前菜盛り合わせ Assorted appetizers

発酵柑橘と旬魚の洋風なめろう  
Fermented citrus and seasonal fish namero  
(Western-style tartare)

本日のスープ Today's soup

白菜のポターージュ ニラと山椒をアクセントに  
Napa cabbage potage with hints of garlic chives and sansho

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

旬野菜の熾火焼き ビールと酒粕のバーニャソース  
Wood-grilled seasonal vegetables  
with beer and sake lees bagna cauda sauce

魚 Seafood

鰯の熾火焼き  
菜の花のタップナードソース  
Wood-grilled yellowtail with rapini tapenade sauce

肉 Meat

和牛ランプの熾火焼き  
熟成プルーンのベリダソース  
Wood-grilled wagyu beef rump  
with aged prune périgueux sauce

本日のパスタ Today's pasta

牡蠣と春菊のアーリオオーリオ  
Oysters and crown daisy aglio e olio

本日のデザート Today's dessert

イチゴのブッセ  
Strawberry bouche

## Casual Course

カジュアルコース

4,500

季節素材を使った前菜や、薪火で焼き上げる肉料理、人気メニューのフィッシュアンドチップスなど、おすすめの料理を気軽にお楽しみいただけるコースです。

薪焼野菜の燻製チップ  
Wood-smoked vegetable chips

季節の前菜盛り合わせ  
Seasonal assorted appetizers

フィッシュ&チップス  
Fish & chips

旬野菜の熾火焼きと糸島豚のトマホーク  
Wood-grilled seasonal vegetables  
and Itoshima pork tomahawk

本日のパスタ  
Today's pasta

本日のデザート  
Today's dessert

## Starters

前菜

---

|   |                   |       |
|---|-------------------|-------|
| グリーンサラダ ホワイトセサミのドレッシング<br>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<br>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<br>Marinated octopus and feta cheese with perilla sauce              |                   | 1,800 |
| 和牛のブレザオラとブラッタチーズ<br>Wagyu beef bresaola with burrata cheese                               |                   | 2,400 |
| 姪浜のりを使用した鮮魚のブレザオラ<br>Fresh fish bresaola using Meinohama seaweed                          | Half 800 / Full   | 1,600 |
| 季節の果物 甘酸っぱいマリネ<br>Seasonal fruits in a sweet and tangy marinade                           |                   | 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<br>Wood-smoked fruits semi-dried tomato with kombucha sauce |                   | 800   |
| トスカーナ風フライドポテト<br>Tuscan-style French Fries  |                   | 900   |
| 自家製フォカッチャ<br>Homemade focaccia  |                   | 500   |
| プロバンス風オリーブの盛り合わせ<br>Assorted provencal olives   |                   | 500   |
| フィッシュ&チップス<br>Fish & chips  | Half 1,200 / Full | 2,400 |
| 🍷 薪でベーコンを燻製したスパイシーミックスナッツ<br>Wood-smoked bacon and spicy mixed nuts                       |                   | 700   |

## Vegetables

焼野菜

---

|   |                 |       |
|---|-----------------|-------|
| 🍷 丸ごとカブの熾火焼き<br>Wood-grilled whole turnip                           |                 | 800   |
| 🍷 薪で半日燻したブロッコリー<br>Broccoli smoked over wood for half a day         | Half 800 / Full | 1,100 |
| 🍷 玉ねぎのロースト<br>Roasted onion   | 1ヶ              | 400   |
| 🍷 下仁田ネギの一本焼き<br>Grilled whole shimonita leek                        |                 | 800   |
| 🍷 本日の野菜 薪グリル<br>Today's wood-grilled vegetables                     |                 | 800~  |
| 🍷 本日の薪グリル野菜盛り合わせ(3種)<br>Today's wood-grilled vegetable trio platter |                 | 1,800 |

## Seafood 魚介類

---

|   |                         |
|---|-------------------------|
| 🍷 鮮魚の熾火焼き 九州産ポン酢のソース<br>Wood-grilled fresh fish with Kyushu ponzu sauce   | 2,200                   |
| 🍷 姪浜産イカの一晩干し 発酵マヨネーズとかんずりのソース<br>Dried squid from Meinohama with fermented mayonnaise and Kanzuri (fermented chili paste) sauce | 1,800                   |
| ホタテのミキユイ 自家製醤油麴の焦がしバターソース<br>Scallops mi-cuit with homemade soy koji brown butter sauce   | 2,000                   |
| 🍷 オマールの熾火焼き ハーブバターソース<br>Wood-grilled lobster with herb and butter sauce  | Half 3,500 / Full 6,900 |
| ガーリックシュリンプ フェネルのソース<br>Garlic shrimp with fennel sauce  | 2,000                   |

## Meat お肉

---

|  |        |
|--|--------|
| 🍷 和牛ランプ熾火焼き 150g<br>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<br>T-bone steak with truffle butter sauce  | 11,000 |
| 🍷 糸島ソーセージと薪で燻したベーコンのグリル<br>Grilled Itoshima sausage and wood-smoked bacon  | 2,400  |
| 🍷 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<br>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<br>Today's recommended grilled meat  | 時価     |

## Pasta & Rice

パスタ&amp;ご飯

---

|  |       |
|--|-------|
| タコとトマトのアラビアータ オレキエッテ<br>Orecchiette with octopus and tomato arrabbiata sauce | 2,000 |
| 桜エビのカラスミパスタ<br>Pasta with bottarga and sakura shrimp                         | 2,000 |
| 🍷 薪焼きベーコンのカルボナーラ<br>Wood-grilled bacon carbonara                             | 1,800 |
| 本日のパスタ or リゾット<br>Today's pasta or risotto                                   | Ask   |

## Dessert

デザート

---

|  |     |
|--|-----|
| 🍷 ラフランスのグラタン仕立て バニラ添え<br>Gratin-style La France pears with vanilla | 900 |
| 🍷 薪の燻製チーズケーキ<br>Wood-smoked cheesecake                             | 800 |
| 本日のデザート<br>Today's dessert   | 800 |
| 本日のソルベ<br>Today's sorbet   | 700 |