



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、真鯛や真蛸など新鮮な魚介類が豊富に水揚げさ

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

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。

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のスパイスの薫る芳醇な味わいのソー

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

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



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

牡蠣

栄養分が豊富な能古島周辺の海域で生産された

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

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

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

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、くせがなくやわらかく、ポ

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・葉味に良しの万能ね

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

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

グリーンピースのムース しいたけのセック
Green pea mousse with dried mushrooms

前菜盛り合わせ Assorted appetizers

赤海老の昆布締 新玉ねぎのブランマンジェ
Kelp-cured red shrimp with fresh onion blancmange

本日のスープ Today's soup

ヴィシソワーズ
Potato & leek soup

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

春野菜の熾火焼き 焦がしはっさくのソース
Wood-grilled spring vegetables
with burnt hassaku orange sauce

魚 Seafood

サーモンの熾火焼き
姪浜海苔と山菜のソース
Wood-grilled salmon
with Meinohama seaweed and wild vegetable sauce

肉 Meat

和牛ランプの熾火焼き もろみ醤油のソース
Wood-grilled wagyu beef rump
with Moromi soy sauce-based sauce

本日のパスタ Today's pasta

ボンゴレポモドーロ
Vongole pomodoro (clam pasta with tomato sauce)

本日のデザート Today's dessert

イチゴのパリブレスト
Strawberry paris-brest

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 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
和牛のブレザオラとブラッタチーズ 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 Fresh fish bresaola using Meinohama seaweed	Half 800 / Full	1,600
季節野菜のピクルス Pickled seasonal vegetables		800
🍷 カマンベールチーズの熾火焼き Wood-grilled camembert cheese		800
トスカーナ風フライドポテト Tuscan-style French Fries		900
自家製フォカッチャ Homemade focaccia		500
プロバンス風オリーブの盛り合わせ Assorted provencal olives		500
フィッシュ&チップス 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 Wood-smoked bacon and spicy mixed nuts		700

Vegetables

焼野菜

🍷 スナップエンドウの熾火焼きと酢味噌 Wood-grilled snap peas with vinegared miso		800
🍷 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
🍷 玉ねぎのロースト Roasted onion	1ヶ	400
🍷 セロリの熾火焼き 季節のソース Wood-grilled celery with seasonal sauce		800
🍷 本日の野菜 薪グリル Today's wood-grilled vegetables		800~
🍷 本日の薪グリル野菜盛り合わせ(3種) 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 2,200
Wood-grilled fresh fish with Kyushu ponzu sauce
- 🍷 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 1,800
Dried squid from Meinohama with fermented mayonnaise and Kanzuri (fermented chili paste) sauce
- ホタテのミキュイ 自家製醤油麴の焦がしバターソース 2,000
Scallops mi-cuit with homemade soy koji brown butter sauce
- 🍷 ガーリックシュリンプ フェネルのソース 2,000
Garlic shrimp with fennel sauce

Meat お肉

- 🍷 和牛ランプ熾火焼き 150g 4,100
Wood-grilled wagyu beef rump 150g
- 🍷 Tボーンステーキ トリュフバターソース 11,000
T-bone steak with truffle butter sauce
- 🍷 糸島ソーセージと薪で燻したベーコンのグリル 2,400
Grilled Itoshima sausage and wood-smoked bacon
- 🍷 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 2,400
Roasted bone-in local chicken smoked over a wood fire for half a day, served with Kyushu yuzu and pepper sauce
- 🍷 本日のおすすめ肉グリル 時価
Today's recommended grilled meat

Pasta & Rice

パスタ&ご飯

タコとトマトのアラビアータ オレキエッテ Orecchiette with octopus and tomato arrabbiata sauce	2,000
和牛のボロネーゼ タリアテッレ Tagliatelle with wagyu beef bolognese	2,200
🍷 薪焼きベーコンのカルボナーラ Wood-grilled bacon carbonara	1,800
本日のパスタ or リゾット Today's pasta or risotto	Ask

Dessert

デザート

ホワイトチョコとブルーチーズの大人なテリーヌ White chocolate and blue cheese terrine for adults	900
🍷 薪の燻製チーズケーキ Wood-smoked cheesecake	800
本日のデザート Today's dessert	800
本日のソルベ Today's sorbet	700