



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が特徴です。

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の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。



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、きめ細やかでサクッ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・葉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

早摘みもずく しそのジュレ

Early-harvest mozuku seaweed with shiso jelly

前菜盛り合わせ Assorted appetizers

カワハギのタルタル 胡瓜と肝のソース

Filefish tartare with cucumber and liver sauce

本日のスープ Today's soup

夏菜の冷製ポタージュ

Chilled summer vegetable potage

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

旬野菜の熾火焼き 発酵パインのソース

Wood-grilled seasonal vegetables
with fermented pineapple sauce

魚 Seafood

カンパチの熾火焼き

ムール貝の白ワインソース

Wood-grilled amberjack
with mussel white wine sauce

肉 Meat

和牛ランプの熾火焼き

夏野菜のラビゴットソース

Wood-grilled wagyu beef rump
with summer vegetable ravigote sauce

本日のパスタ Today's pasta

冷製カッペリーニ カポナータ風

Chilled capellini with caponata-style vegetables

本日のデザート Today's dessert

フランボワーズのティラミス

Framboise tiramisu

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

ハーブ鶏の麴漬 熾火焼き

Wood-grilled herb chicken marinated in koji

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
	フルーツトマトとモッツァレラチーズのマリネ Marinated fruit tomatoes and mozzarella cheese	1,600
	和牛のブレザオラとブラッタチーズ Wagyu beef bresaola with burrata cheese	2,400
	削りたての原木生ハム（ハモンセラーノ） Freshly shaved jamón serrano	5g 300
	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
	STONG bakeryのバケット Baguette from STONG bakery	1ヶ 150
	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

🍷	トウモロコシの熾火焼き 糸島豚のラルド Wood-grilled corn with Itoshima pork lardo	1,000
🍷	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
🍷	丸ごとピーマンの熾火焼き Whole wood-grilled green pepper	1ヶ 500
🍷	本日の野菜 薪グリル Today's wood-grilled vegetables	800~
🍷	薪グリル野菜盛り合わせ(3種) 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 Wood-grilled fresh fish with Kyushu ponzu sauce	2,200
🍣	姪浜産イカの一夜干し 発酵マヨネーズとかんずりのソース Dried squid from Meinohama with fermented mayonnaise and Kanzuri (fermented chili paste) sauce	1,800
	ムール貝のピリ辛アヒージョ Spicy ajillo of mussels	1,200
🍣	1本鮎の熾火焼き Wood-grilled sweetfish (1 whole)	900
🍣	ガーリックシュリンプ フェンネルのソース Garlic shrimp with fennel sauce	2,000

Meat お肉

🍖	オーシャンビーフサーロインの熾火焼き 300g Wood-grilled wagyu beef rump 150g	6,500
🍖	Tボーンステーキ トリュフバターソース Wood-grilled ocean beef sirloin (300g)	11,000
🍖	糸島ソーセージと薪で燻したベーコンのグリル Grilled Itoshima sausage and wood-smoked bacon	2,400
🍖	国産豚ホルモンの熾火焼き 発酵辛味噌漬 Wood-grilled domestic pork offal marinated in fermented spicy miso	1,800
🍖	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

牡蠣の万願寺アーリオオーリオ カラスミ Oysters and Manganji peppers aglio e olio with karasumi	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