



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。



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・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した食感が特長の美しゅう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

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

ハーブ鶏の麴漬 燻火焼き

季節の前菜盛り合わせ

本日のパスタ

フィッシュ&チップス

本日のデザート

予約制

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

魚

マスカット オリーブ マティーニ風

ハマチの燻火焼き
ガスパチョソース

前菜盛り合わせ

鯛の生春巻き ウニ醤油

肉

本日のスープ

和牛ランプの燻火焼き
発酵ルバーブのソース

桃とバジルの冷製ポタージュ

本日の薪焼き野菜

本日のメ料理

夏野菜の燻火焼き

自家製だしの冷汁

トウモロコシと昆布のソース

本日のデザート

ほうじ茶のカタラーナ

Starters 前菜

グリーンサラダ ホワイトセサミのドレッシング	1,300
鮮魚のカルパッチョ タブナードソース	1,600
フルーツトマトとモッツァレラチーズのマリネ	1,600
和牛のブレザオラとブラッタチーズ	2,400
削りたての原木生ハム（ハモンセラノ）	5g 300
季節野菜のピクルス	800
🍷 カマンベールチーズの熾火焼き	800
トスカーナ風フライドポテト	900
STONG bakeryのバケット	1ヶ 150
プロバンス風オリーブの盛り合わせ	500
フィッシュ&チップス	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	700

Vegetables 焼野菜

🍷 トウモロコシの熾火焼き 糸島豚のラルド	1,000
🍷 薪で半日燻したブロッコリー	Half 800 / Full 1,100
🍷 丸ごとピーマンの熾火焼き	1ヶ 500
🍷 本日の野菜 薪グリル	800~
🍷 薪グリル野菜盛り合わせ(3種)	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
✎ 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
ムール貝のピリ辛アヒージョ	1,200
✎ 1本鮎の熾火焼き	900
✎ ガーリックシュリンプ フェンネルのソース	2,000

Meat

お肉

✎ オーシャンビーフサーロインの熾火焼き 300g	6,500
✎ Tボーンステーキ トリュフバターソース	11,000
✎ 糸島ソーセージと薪で燻したベーコンのグリル	2,400
✎ 国産豚ホルモンの熾火焼き 発酵辛味噌漬	1,800
✎ 本日のおすすめ肉グリル	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	2,000
和牛のボロネーゼ タリアテッレ	2,200
🍷 薪焼きベーコンのカルボナーラ	1,800
本日のパスタ or リゾット	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	900
🍷 薪の燻製チーズケーキ	800
本日のデザート	800
本日のソルベ	700