

# Pesce 限定 Course

お魚メインのペッシェコース

¥4,500 (稅込) \*2名檢から承ります

帆立のカルパッチョ タプナードソース

焼きたてトースト

季節のポタージュ

シェフおすすめパスタ

本日の鮮魚をシェフのスタイルで

Blue特製ムースと ジェラードの盛り合わせ

# アイスドリンク

100%オレンジジュース 100%グレープフルーツジュース 100%アップルジュース マスカットジュース コーラ ジンジャエール ウーロン茶

コーヒー アイスコーヒー

アイスカフェラテ ホットコーヒー ホットカフェラテ カプチーノ エスプレッソ

# 紅茶

アイスティ アールグレイ ダージリン

アルコール

ひとくち生ビール グラスワイン赤 グラスワイン白

※メニュー内容は仕入れ状況により変更する可能性がございます ※ご予約はお電話にて承ります ※前日までにご予約をお願いいたします ※写真はイメージです



# ン d l l l l l 限定 Course

記念日ランチカルネコース

¥5,000 (稅込) \*2名様から承ります

帆立の鮮魚のカルパッチョ

タプナードソース

焼きたてトースト

糸島ポークのアグロドルチェ

シェフおすすめハーフパスタ

国産牛ロースの網焼き

グレイビーソース

Blue特製ムースと ジェラードの盛り合わせ

## コーヒー アイスコーヒー

### 100%オレンジジュース 100%グレープフルーツジュース 100%アップルジュース

アイスドリンク

マスカットジュース コーラ ジンジャエール ウーロン茶 ※メニュー内容は仕入れ状況により変更する可能性がございます ※ご予約はお電話にて承ります ※前日までにご予約をお願いいたします ※写真はイメージです

アイスカフェラテ ホットコーヒー ホットカフェラテ

カプチーノ エスプレッソ アールグレイ ダージリン

紅茶

アイスティ

ひとくち生ビール グラスワイン赤 グラスワイン白

アルコール



# W Main ourse お魚とお肉のダブルメインコース

¥6,000 (稅込) \*2名様から承ります

前菜盛り合わせ

焼きたてトースト

季節のポタージュ

シェフおすすめハーフパスタ

本日の鮮魚のアクア ディ マーレ

牛ヒレの網焼き 季節野菜とグレイビーソース

Blue特製ムースと ジェラードの盛り合わせ

アイスドリンク 100%オレンジジュース 100%グレープフルーツジュース 100%アップルジュース マスカットジュース コーラ ジンジャエール

ウーロン茶

コーヒー アイスコーヒー

アールグレイ アイスカフェラテ ダージリン ホットコーヒー ホットカフェラテ

紅茶 アイスティ

アルコール ひとくち生ビール

グラスワイン赤 グラスワイン白

カプチーノ エスプレッソ

※メニュー内容は仕入れ状況により変更する可能性がございます ※ご予約はお電話にて承ります ※前日までにご予約をお願いいたします ※写真はイメージです