

花火の前だけにお楽しみいただける
特別なコース料理をご用意いたしました。
関門海峡の旬の恵みを味わう、
贅沢な料理の数々に舌鼓を。



関門海峡花火大会
特別コース

SPECIAL COURSE

Lunch and Dinner

開催期間

2026.8/12_水.13_木.14_金

★ 8/13(木)のみ ★

ランチは11:00～17:00までの営業
ディナーは営業していません

完全予約制

ご予約受付 ご来店日の2日前まで

※レストランから花火はご覧いただけません

下関や北九州の食材をふんだんに使用した《特別コース》Lunch & Dinner

Special Lunch Course

ランチコース 11:00～

おひとり様

¥3,500 (税込)

[カルパッチョ]

下関イカのカルパッチョ インサラータ風

[アンティ]

長州鶏のロティと真鯛のヴァプール

プーレ・ディ・パターテと

[バゲット]

ガーリック or バター

[パスタ]

唐戸市場直送海の幸のスパゲッティ

[ドルチェ]

ドルチェ盛り合わせ

コーヒー or 紅茶

Special Dinner Course

ディナーコース 17:00～

おひとり様

¥8,000 (税込)

[1st Hors-d'œuvre]

河豚のカルパッチョカボスの香り

サザエのエスカルゴ風

瀬つき鰯のタルタル柚子とキャビア

[2st Hors-d'œuvre]

鮫鰯のズッパディペッシェ風

[Pasuta]

雲丹と剣先イカの柑橘冷製カッペリーニ

[Viand du jour]

黒毛和牛のロティ 有機野菜のロースト

ソース・ヴァン・ルージュ

[Dessert]

桃のパナコッタ

[バゲット]

ガーリック or バター

コーヒー or 紅茶

※写真はイメージです。