

# THE LIVELY KITCHEN

## DINNER COURSE MENU

※メニューのサンプルになります。

※詳細は【レストランのご予約】ボタンよりご確認ください。

### パーティコース

※飲み放題付き

¥4,000(税込)

全6種

#### APPETIZER

スモークサーモンの  
カルパッチョ仕立て

#### HOT APPETIZER

穴子フリットの生ハム添え  
～熟成バルサミコソースで～

#### MAIN

佐賀県産ありた鶏のロースト  
～濃厚卵黄ソースと共に～

#### BREAD

ローズマリー香るフォカッチャ

#### PASTA

TODAY'S パスタ

#### SWEETS

季節のフルーツソルベ

### シーズナルコース

※FOODのみ

¥3,500(税込)

全7種

#### AMUSE

馬肉のタルタル

#### APPETIZER

寒鯖のマリネード

#### HOT APPETIZER

甘鯛のうろこ焼き  
～佐賀県産生海苔のソース～

#### BREAD

ローズマリー香るフォカッチャ

#### MAIN

US最高級プライムビーフの  
インパデッラ～根菜と共に～

#### PASTA

TODAY'S パスタ

#### SWEETS

4種の選べるデザート

### スペシャルコース

※FOODのみ

¥8,000(税込)

全8種

#### AMUSE

本日のスペシャルアミューズ2種

#### APPETIZER

熊本県産あか牛の  
カルパッチョ仕立て  
～ペコリーノチーズとローズマリー花の薫り～

#### HOT APPETIZER

トリュフ香る卵のフラン

#### FISH MAIN

カナダ産オマール海老グリル  
～もち米おこげとビスクスープ仕立て～

#### BREAD

ローズマリー香るフォカッチャ

#### MAIN

ハンガリー産鴨のロースト  
～金柑コンフィチュールのソースで～

#### PASTA

TODAY'S パスタ

#### SWEETS

4種の選べるデザート

★記念日や誕生日・アニバーサリー用のコースプランもございます。

→詳細は【レストランのご予約より】

☆コース限定☆人気の自然派ワインを含む2H飲み放題 約40種

《生ビール》 or 《スパークリングワイン》どちらかお選びいただけます。

¥1,500/1名様 (税込)

- 自然派ワイン 赤/白
- ハイボール
- ワインカクテル
- ウィスキー
- ジン
- カシス
- ウォッカ
- 焼酎 (芋/麦)
- ソフトドリンク など

#### OPTION MENU

★生ビールとスパークリングワインどちらも含む

追加 お一人様/¥500

※ご注文はご人数様分になります。