



# hakatagi MENU

## Course MENU

¥6,600

### Entrées

香味野菜マリネ  
メサーモンのカルパッチョ

### Soup

季節野菜のポタジェ

### Viande

有田鶏のパロティーヌ  
茸のクレメ  
赤ワインのアクセント

### Dessert

ハカタギスペシャルデザート

パン

紅茶

¥8,800

### Entrées

香味野菜マリネメサーモンと  
帆立貝ミキユイのカルパッチョ

### Soup

季節野菜のポタジェ

### Poisson

旬魚のパピヨット  
ブルゴーニュ風

### Viande

糸島豚肩ロースのキャラメリゼ  
シェリービネガーソース

### Dessert

ハカタギスペシャルデザート

パン

紅茶

## Buffet MENU

¥5,500

地元野菜のニース風サラダ  
焼き茄子とアンチョビのディップメルバトースト添え  
香味野菜とビネガーでマリネしたサーモンカルパッチョ  
魚介の冷製ロワイヤル  
アオサ海苔のゼッポリーネ  
ベンネアラビアータ  
ピッツァカプリチョーザ  
博多地鶏の香草パン粉焼き  
パティシエ特製デザート

¥6,600

上記MENU サーマンカルパッチョ  
→ 真鯛の昆布締め  
上記MENU 博多地鶏の香草パン粉焼き  
→ 糸島豚肩ロースの岩塩包み焼き

¥7,700

上記MENU 地元野菜のニース風サラダ  
→ 生ハムチーズ盛り合わせ  
上記MENU パティシエ特製デザート  
→ ランクアップ  
1品追加 → アッシュェバルマンティエ

¥8,800

生ハム・自家製豚ハムのキャラメリゼ・カマンベールチーズ  
ブルスケッタ2種 キッシュロレーヌ 真鯛の昆布締めカルパッチョ  
魚介の冷製ロワイヤル ポムフリット アオサ海苔のゼッポリーネ  
ベンネアラビアータ ピッツァカプリチョーザ 博多地鶏の香草パン粉焼き  
放牧牛のローストビーフ パティシエ特製デザート

## Drink MENU ¥1,100

ウーロン茶  
オレンジ  
グレープフルーツ  
ジンジャーエール  
コーラ  
アップル  
カルピス

## Drink MENU ¥1,650

ウーロン茶  
オレンジ  
グレープフルーツ  
ジンジャーエール  
コーラ  
ビール  
ワイン(赤/白)  
ウイスキー  
カシス  
焼酎(芋/麦)

## Drink MENU ¥2,200

ウーロン茶  
オレンジ  
グレープフルーツ  
マンゴー  
ジンジャーエール  
コーラ  
カルピス  
ビール  
ワイン(赤/白)  
ウイスキー  
カシス  
ジン  
ライチ  
焼酎(芋/麦)  
日本酒

※ 全て消費税(10%)を含んだ料金です  
※ 別途サービス料(10%)を頂戴いたします

※ 上記内容はパーティー会場にてご利用いただけます  
※ お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます