

Menu
2022

Mercedes-Benz Premium Suite

SoftBank HAWKS
FUKUOKA



事前ご予約 MENU Special Course

スペシャルコース

総料理長のおすすめコース

1日 2部屋限定



image photo

総料理長のおすすめコース

- 前菜
- 魚料理
- 肉料理
- サラダ
- デザート
- コーヒー

1人前 35,000円 ※コースの内容は一例です。季節により変わります。



総料理長
中道 芳弘

厳選した旬の食材を素材に最適な調理法を選び一皿一皿心を込めて作り上げます。



事前ご予約 MENU Special Menu

スペシャルメニュー

九州産特選牛 Order Cut Steak

宮崎尾崎牛

幻の和牛尾崎牛。月間出荷頭数がわずか30頭で、人名を冠した数少ないお肉です。約32ヶ月間飼育した、ジューシーで旨味のあるとろける様な「特選フィレ・ロース肉」をご堪能下さい。

尾崎牛 100g フィレ 12,000円 100g ロース 10,000円

天草黒毛和牛・天草牛特選

餌と水にこだわり、海風を受けた牧草で育った最高級黒毛和牛。希少価値の高い「天草牛特選フィレ」をご堪能下さい。



田中畜産牛 100g フィレ 9,500円

鹿児島牛

厳選した12指定農家の目利きでこだわり抜かれた「薩摩牛特選フィレ肉」。濃厚な旨味をご堪能下さい。

鹿児島牛 100g フィレ 8,500円

阿蘇赤牛

雄大な阿蘇の草原で育った1頭の牛から、わずかしか取れない高級部位。やわらかい肉質で脂肪が少なくあっさりとお召上がり頂けます。口いっぱい広がるお肉の旨味をご堪能下さい。

赤牛 100g フィレ 7,500円

※50g単位での追加注文が可能です。詳しくはお問合せ下さい。



事前ご予約 MENU Catering

ケータリング



河庄「懐石」コース

1日 1部屋8名様以上限定

職人が腕によりをかけてお客様の前で「懐石」コースを仕立てていきます。握りはご用意したネタの中から好みのものをお選び頂けます。

- 前菜
- お造り
- 焼き物
- お寿司
- 椀物
- デザート

※コース内容は季節により変わります。



1人前 35,000円



ご予約締切日までに、ご利用者情報と合せてWebよりご注文下さい。締切後の変更・キャンセルは、お受けできませんので予めご了承下さい。

事前ご予約 MENU Party Menu

パーティーメニュー

季節限定 Seasonal Menu

3・4・5月 肉料理

国産牛フィレ肉のポワレ フォワイヨ風
ポワレした国産牛フィレ肉にグリエールチーズと
パン粉で作った衣をのせ焼き上げました。

4名盛 16,000円

※追加1名様 4,000円



季節限定 Seasonal Menu

6・7月 肉料理

国産牛フィレ肉のグリル
グリルした国産牛フィレ肉をグリーンペッパーと
ベーコンを使用した自家製ソースでお召し上がり下さい。

4名盛 16,000円

※追加1名様 4,000円

季節限定 Seasonal Menu

8・9月 肉料理

国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース
ポワレした国産牛フィレ肉をアミガサタケのクリーム煮と
自家製赤ワインソースでお召し上がり下さい。

4名盛 16,000円

※追加1名様 4,000円



季節限定 Seasonal Menu

3・4・5月 魚料理

オマール海老とホタテのグリル
パセリをベースにわさびを効かせた
和のサルサヴェルデソースでお召し上がり下さい。

4名盛 9,000円

※追加1名様 2,250円



季節限定 Seasonal Menu

6・7月 魚料理

金目鯛のポワレ
魚介のジュとパセリバターソース
ポワレした金目鯛に自家製パセリバターと
魚介の出汁を効かせたソースでお召し上がり下さい。

4名盛 8,500円

※追加1名様 2,125円

※仕入れにより食材が変更になる場合がございます。



季節限定 Seasonal Menu

8・9月 魚料理

平目で巻いたホタテのメダイヨン
フヌイユソース

バジル風味のすり身と平目で巻いたホタテを
ウイキョウのクリームソースでお召し上がり下さい。

4名盛 8,500円

※追加1名様 2,125円

※表示価格は消費税・サービス料を含んだ価格となります。

ご予約締切日までに、ご利用者情報と合せて
Webよりご注文下さい。
締切後の変更・キャンセルは、
お受けできませんので予めご了承下さい。

事前ご予約 MENU
Party Menu

パーティーメニュー



シェフ特製オードブル

自家製フォアグラテリーヌ等手作りの豪華なオードブルです。

5~6名盛 15,000円



ワインに合うオードブル&チーズ盛合せ

鴨の生ハム、シャルキュトリー
フランス産チーズ等ワインに合うオードブルです。

5~6名盛 8,500円

河庄



河庄和食オードブル

河庄伝統の肴と技法で、旨味を引き立たせた九州の食材を色よく盛り込みました。

4~5名盛 11,000円

f u c i g a m i .



PREMIUM オードブル

クリエイティブかつ上質をテーマに仕上げたfuigamiの特製オードブルです。

4名盛 12,000円

ご予約締切日までに、ご利用者情報と合せて
Webよりご注文下さい。
締切後の変更・キャンセルは、
お受けできませんので予めご了承下さい。

河庄

博多の食文化を支えてきた老舗「河庄」の
こだわりをご提供します。

河庄のおもてなし

昭和22年の創業以来、世代を超えて受け継がれてきた伝統の「職人技と目利き」が生み出す「食の旨味」。
伝統を重んじながら、料理人の鮮やかな手さばきと会話が楽しめるカウンター。個室では、落ち着いた空間で上質なひとときをお過ごしいただけます。
河庄は老舗寿司割烹としてのプライドを持ってお客様へ食のおもてなしを提供します。



極上にぎり盛合せ

九州近海などで水揚げされた厳選食材を贅沢に使用した河庄特製の盛合せ。博多の味をお楽しみ下さい。

4人前 28,000円



特上にぎり盛合せ

博多の魅力が詰まった河庄特上にぎり盛を煌びやかに銘々盛にてご用意致しました。

4人前 19,500円



上にぎり盛合せ

河庄の職人が見極めた食材を最適な状態で仕上げました。

4人前 14,000円

食材のこだわり

【お米】糸島産の有機栽培米「夢つくし」をコブだしてふっくら柔らかく炊き上げた後に当店秘伝の酢を馴染ませ口当たり柔らかく旨味のシャリが完成いたします。

【魚】玄界灘及び近海の新鮮な魚を仕入れております。職人自ら目利きした厳選食材を使い、手間暇をかけてじっくり削りあげる料理を皆様に食して頂きたいと考えております。

【技】河庄の伝統を受け継ぐ「技術と目利き」、板前それぞれが吟味を重ね腕を振ります。家庭では真似のできない匠なる料理の数々を思う存分お楽しみください。

Lunch Box

お弁当



牛すき焼きとうなぎ御膳

素材の旨味を活かした牛すき焼きとふっくら焼いたうなぎを贅沢に盛り込んだ滋味豊かな御膳です。

1人前 2,600円



中華満喫御膳

九つに仕切った折に中華名菜を彩り豊かに盛り付けた御膳をお楽しみ下さい。

1人前 2,500円



和中華いどり弁当

和食と中華の食材を彩りよく盛り付けたお弁当をお楽しみ下さい。

1人前 2,500円



ドームお子様弁当

オムライスを中心にハンバーグや海老フライ等お子様が大好きなメニューを盛り込んだお弁当です。

1人前 2,500円 ※小学生以下のご注文となります。



ご予約締切日までに、ご利用者情報と合せてWebよりご注文下さい。
締切後の変更・キャンセルは、お受けできませんので予めご了承下さい。

※使用しているお米は全て国産です。※表示価格は消費税・サービス料を含んだ価格となります。
※撮影に使用している器は変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

事前ご予約 MENU
Casual Menu

カジュアルメニュー

ご予約締切日までに、ご利用者情報と合せてWebよりご注文下さい。
締切後の変更・キャンセルは、お受けできませんので予めご了承下さい。



季節限定
Seasonal Menu
6・7月

トマホーク [数量限定]
約1Kgの牛肉のグリル。真空調理で柔らかく調理。
和風ソースでお召し上がり下さい。
8~10名盛 16,000円



黒毛和種佐賀牛の
自家製ローストビーフ
黒毛和種4等級以上の和牛ロースを真空調理で仕上げました。
自家製ソースでお召し上がり下さい。
4名盛 13,500円
※追加1名様 3,375円



季節限定
Seasonal Menu
3・4・5月 8・9月

煮込みメガバーグ [数量限定]
約1.5Kgのビッグハンバーグ。
特製トマトソースで煮込みハンバーグに仕上げました。
8~10名盛 11,000円



ビッグオムライス
ビッグサイズのオムライスに自家製ビーフシチューをたっぷりのせた
食べごたえ十分なオムライスです。
8~10名盛 7,500円



特製ビッグピッツァ
2枚重ねたクリスピー生地の間にはサラミ、グリエールチーズ。
トッピングはレモンの香りたっぷりのルッコラです。
7~8名盛 6,200円



鮑のアヒージョ
鮑を使ってスペイン料理のアヒージョに。
お酒のお供にお召し上がり下さい。
4名盛 4,500円



糸島ポークしゃぶサラダ
福岡県の銘柄豚、糸島ポークのロースをしゃぶしゃぶサラダ仕立てに。
練りごまを使用したパンバンジーソースでお召し上がり下さい。
5~6名盛 4,200円



季節のパスタ [月替わり]
自家製ソースをベースに
季節ごとに内容を変えてご準備します。
4~5名盛 4,000円



ビッグカツサンド
糸島ポークロース150gを2枚使った
ボリューム満点のカツサンドです。
6名盛 4,000円

フォアグラ丼
じっくり煮込んだ大根とフォアグラを組合せた贅沢な丼です。
4名盛 7,000円

※使用しているお米は全て国産です。※表示価格は消費税・サービス料を含んだ価格となります。 10

事前ご予約 MENU

Dessert

デザート



パースデーケーキ(コスミック・生クリーム)
 お誕生日や大切な記念日に福岡の有名店「ラ・ヴィ・アン・ローズ」のケーキをどうぞ。
 コスミック、生クリームよりお選び下さい。
 ※季節で内容が変更となる場合がございます。
 18cm 5,200円 21cm 6,700円



フルーツ盛合せ
 季節によっておすすめフルーツを食べやすく
 彩り華やかに盛り込みました。
 7~8名盛 6,700円



アラカルトケーキセット(8個)
 「ラ・ヴィ・アン・ローズ」
 セット内容は日によって異なります。
 4,200円



アラカルトケーキ
 独創的で華やかな「ラ・ヴィ・アン・ローズ」の
 アラカルトケーキです。
 各1個 550円
 当日ご注文できます。内線55または係にお申し付け下さい



アイスクリーム
 「パティスリーufu」のアイスクリームです。
 イチゴ、バニラ、抹茶からお選び頂けます。
 各1個 500円
 当日iPadよりご注文できます



ご予約締切日までに、ご利用者情報と合せて
 Webよりご注文下さい。
 締切後の変更・キャンセルは、
 お受けできませんので予めご了承下さい。

※表示価格は消費税・サービス料を含んだ価格となります。

当日ご注文 MENU

Set Menu

セットメニュー

お酒に合うおつまみを組み合わせた
 お得なセットです。



プレミアム限定セット

- 華味鳥のから揚げ
- さつま揚げ盛合せ
- やわらかイカの一夜干し
- 糸島ソーセージ盛合せ
- 枝豆

4~5名盛 13,000円



当日、お部屋からのご注文も可能です。
 (ただし、ご利用者情報はご予約締切日までに
 Webより登録が必要です。)

※表示価格は消費税・サービス料を含んだ価格となります。 12

当日ご注文 MENU A La Carte

一品料理

ご飯・麺・サンドイッチ・サラダ



1 納涼うどん
細麺で腰のある納涼感あふれるうどんです。
のど越しもよくプレミアムスイート定番のメニューです。

3~4名盛 2,500円

2 サンドイッチ盛合せ
ミックスサンドとバゲットサンドの盛合せ。

3~4名盛 2,400円

3 プッラータのイタリアンサラダ
モッツアレラチーズを巾着状にしたプッラータチーズ、サラミ等の
イタリアンサラダです。

3~4名盛 3,200円

4 みつせ鶏飯と鯛のあら炊きおにぎり
みつせ鶏の旨味がご飯にしみ込んだおにぎりと
割烹よし田の鯛のあら炊きをご飯に混ぜたおにぎりです。

4個 1,800円

5 自家製サーモンマリネのカルパッチョ
数種類のスパイスでマリネしたノルウェーサーモンを
蜂蜜のビネグレットとルッコラのビュレでお召上がり下さい。

3~4名盛 3,200円

6 やわらかイカの一晩干し
イカの一晩干しを七味マヨネーズと明太子でお楽しみ下さい。

4~5名盛 2,000円

魚料理



7 華味鳥のから揚げ
福岡の銘柄鶏華味鳥を醤油にんにくしょうがを使用した
タレにじっくり漬けて唐揚げに。

3~4名盛 4,200円

8 ジャンボフランクのブリトー
ジャンボフランクとたっぷりの野菜、チーズ、アボカド等を
トルティーヤで巻いたメキシコ料理です。

4~5名盛 3,200円

9 赤牛のステーキ
国産牛赤牛のミスジ、ザブトン等のステーキ。

3~4名盛 6,500円 ※入荷次第で部位が変わります。

10 焼鳥盛合せ
国産鶏を使用した焼鳥。タレ焼のつくね、塩焼の肩肉、皮等
12本の盛合せです。

12本 3,000円

11 糸島ポークソーセージ盛合せ
IFFA金賞受賞ハム工房特製粗挽きスモーク、チョリソー
チーズフランク等の盛合せをお召上がり下さい。

6本 2,750円

〈その他のアラカルトメニュー〉

さつま揚げ盛合せ
明太子チーズしそ天、餃子、4種の盛合せ。アルコールとの相性もバッチリです。

4~5名盛 3,800円

ドライスナック盛合せ
さきいか、ティラミスチョコ、ミックスナッツの盛合せ。

4~5名盛 1,800円

枝豆
野球観戦にはかせない定番のメニューです。

4~5名盛 1,200円



オリジナルポテト

12 ヘルメットポテト
カリッとした食感がクセになるクリスピータイプのポテトです。

5~6名盛 2,300円 ※容器はお持ち帰り頂けます。



当日、お部屋からのご注文も可能です。
(ただし、ご利用者情報はご予約締切日までに
Webより登録が必要です。)

※使用しているお米は全て国産です。※表示価格は消費税・サービス料を含んだ価格となります。
※撮影に使用している器は変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

Premium Wine [DRC]



ロマネ・コンティ 1992

◎赤ワイン/フルボディ DRC
1.8ヘクタールから年間6000~7000本しか作られない非常に希少価値が高いワインです。バイオダイナミ農法を特徴とし葡萄そのもののピュアな味わいを大切にしており、世界中の大富豪やセレブが競い合い買い求めています。

4,300,000円



エシェゾー 2000

◎赤ワイン/フルボディ DRC
ドメーヌ・ド・ロマネ・コンティが生産するワインの中では最も若い樹齢の葡萄を原料に作られる。回り道も迂回もしないシンプルさ、複雑さを除いた力強さ、外向的で朗らかなシンプリシティが魅力です。

800,000円



ラ・ターシュ 2000

◎赤ワイン/フルボディ DRC
優れた土壌のグランクリュから生まれる銘柄で「ロマネ・コンティの腕白な弟」の異名を持つ。スミレやアセロラの香りと余韻の長いフィニッシュがあり至福の時間をもたらしてくれます。

760,000円



ロマネ・サンヴィヴァン 1992

◎赤ワイン/フルボディ DRC
DRCが生み出すグランクリュの中では最もしなやかでエレガントと評される。3本の葡萄の樹から造られる女性的な魅力の満ちた品質は、柔らかい口当たりと力強さ、華やかさで長い余韻に導いてくれます。

720,000円



リシュブール 2006

◎赤ワイン/フルボディ DRC
DRCの中でも常に安定した品質のリシュブール。その香りは「百の花を集めてきたような」を形容されるほどと称される。外観は濃い紫色をしておりブラックベリーカスなど芳醇さを十分に感じさせてくれます。

630,000円

Premium Wine [五大シャトー]



シャトー・ムートン・ロートシルト 2000

◎赤ワイン/フルボディ フランス
ボルドーのメドック格付け第1級、常に時代の一步先をリードし、ボルドーワインの頂点を君臨し続ける王者であるとともに新たなワインの世界を切り開いてきた開拓者です。

600,000円



シャトー・ラフィット・ロートシルト 1998

◎赤ワイン/フルボディ フランス
メドック格付け第1級、五大シャトーの筆頭。ボルドーの真髄を極めた究極のエレガンスを体現する、ロスチャイルド家が誇る栄光のシャトーです。

420,000円



シャトー・ラトゥール 1999

◎赤ワイン/フルボディ フランス
荘厳で揺るぎない品質を誇る、ポイヤックの巨塔。完璧なまでの品質主義を貫き、鮮烈な個性を放ち続ける世界屈指のグラン・ヴァンです。

350,000円



シャトー・マルゴ 1998

◎赤ワイン/フルボディ フランス
五大シャトーの中で最も高貴でエレガンスを極める「ボルドーの宝石」。華やかさと力強さを備える、優美な仕上がりメドックの女王です。

280,000円



シャトー・オー・ブリオン 1995

◎赤ワイン/フルボディ フランス
常に時代を先駆ける、グラヴ唯一の1級シャトー。世界で最もエレガントで複雑と称される極上のアロマを湛えた、慎み深く雄大なグラヴの獅子です。

280,000円

Premium Wine [ケンゾーエステート]



藍 ai

◎赤ワイン/フルボディ アメリカ
カベルネ・ソーヴィニヨン主体、純度の高い葡萄の凝縮感を鮮烈に感じ取れる逸品。洗うほどに色が冴え、歳月を重ねる度に色が変化する藍染めにも似て、長期熟成により、まるでやかに変化する繊細な表情が秘められています。

120,000円



紫 murasaki

◎赤ワイン/フルボディ アメリカ
メルローを主体としたボルドー右岸スタイルのワイン。「紫」の名は、紫屋の異名を持つ江戸の浮世絵師、歌麿から発想されたもの。熟成が進むに連れ、その香りや味わいを微妙に変化させていく美徳が密やかに息づいています。

120,000円



紫鈴 rindo

◎赤ワイン/フルボディ アメリカ
ボルドータイプのブレンドワイン。瑞々しい果実味と、きめ細かなタンニンが互いに折り重なって、繊細な味わいのテクチャーを生み出し長く余韻を残しながら、飲み手に上質な心地良さを与えてくれる逸品です。

52,000円



清 sei

◎スパークリングワイン/辛口 アメリカ
豊かな果実味と爽やかな飲み口、繊細な泡が優しくなめらかなで、ソーヴィニヨン・ブランの持つ可能性を最大限に引き出したスパークリングワインです。

48,000円



あさつゆ asatsuyu

◎白ワイン/辛口 アメリカ
夜明け前、畑に降りた葡萄の葉に残した朝露は、朝日を浴び、美しく煌めきます。清涼感と芳醇さを併せ持ち3年連続、全米でのベスト・オブ・ソーヴィニヨン・ブランの栄誉に輝いた名品です。

37,000円



夢久 muku (375ml/ハーフサイズ)

◎白ワイン/辛口 アメリカ
収穫時期を遅らせ1ヶ月間過熟させると、燦々と降り注ぐ日差しを浴びて、葡萄の果皮が美しいゴールドブラウンに変化し、果実の糖度も上がっていく。そんなレイトハーベストの葡萄からつくられる甘美で果実味豊かな白ワインです。

20,000円

Champagne [シャンパーニュ]

コレ エスプリ・クチュール

◎辛口 フランス
はじけるような繊細な泡が口の中に広がり柔らかくフルーティーな味わい。花々のフローラルとバニラの香りが追いつけ、最後に素晴らしい余韻が残ります。

120,000円

アルマンド・ブリニャック・ブリュット

◎辛口 フランス
銀河系で最も派手なシャンパーニュ。桃やアプリコットなどの核果実、花の香りを主体に、プリオッシュ、バニラトーストが絡む華やかな香りです。

110,000円

クリュッグ グランド・キュヴェ

◎辛口 フランス
最高の評価を欲しいままに世界中の賞賛を浴び続ける「帝王」の名を持つシャンパーニュ・メゾン。究極至高の味わい。7年以上もの静かな熟成を経て、独自の深く複雑な味わいが生まれます。

78,000円

ドン ペリニヨン

◎辛口 フランス
オーヴィレイールの一級畑で栽培されたシャルドネとピノ・ノワールをアッサンブラージュ。世界トップレベルのシャンパーニュです。熟成した肉厚な深みと力のある華やかさは堂々たる存在感を放ち調和が広がります。

55,000円

ジャクソン エクストラ・ブリュット

◎辛口 フランス
ナポレオン皇帝が愛し、皇帝自身の結婚式にも振舞われたという逸話を持つ、最上級のノン・ヴィンテージ・シャンパーニュです。

20,000円

モエ・エ・シャンドン

◎辛口 フランス
世界で最も愛されるシャンパン。そのバランスの良いエレガントな味わいは前菜からメイン、デザートまであらゆる料理と相性がよい辛口シャンパーニュです。

12,000円

コレ ブリュット

◎辛口 フランス
輝きのあるよく澄んだ淡いゴールドイエロー。口に含んだ瞬間、力強いパワフルな印象を受ける。酸味は穏やかで柑橘系の香りは瑞々しさを強調します。後味にやや甘味を伴い長い余韻を楽しめます。

11,000円



当日、お部屋からのご注文も可能です。
(ただし、ご利用者情報はご予約締切日までに
Webより登録が必要です。)



Red Wine 【赤ワイン】

オーパス・ワン

◎フルボディ **アメリカ**
フィリップ・ロスチャイルド男爵と、ロバート・モンダヴィ氏のコラボレーションで生まれた、スーパー・カリフォルニアワイン。長期熟成のポテンシャルが非常に高い出来栄です。

120,000円

バローロ フォンタナフレdda

◎フルボディ **イタリア**
深みのあるガーネット色にオレンジのかかったエッジ。非常に均整のとれたボディにこなれたタンニンといきいきとした果実味が心地よく余韻も長く続きます。

14,000円

ハイン シュペートブルグンダー

◎フルボディ **ドイツ**
ピースボート村の4つの区画からの葡萄を使用しています。畑の標高は150~200m。土壌はスレートや砂質、砂利質です。フレンチバリックで12ヶ月熟成させます。樽は、新樽、1~3年樽それぞれを使用しています。チェリーや野生のベリー系果実のフレーバーが漂います。骨格のしっかりとした、きれいなタンニンがあります。

8,000円

シャトー・カロン・セギュール

◎フルボディ **フランス**
ラフィットやラトゥールを所有したセギュール侯爵最愛のシャトー。「サンテステフのシャトー・マルゴ」に喩えられる力強さと優雅さ。格付け以上の人気を誇る実力派シャトーです。

42,000円

ジオイア トスカーナ ロッソ

◎ミディアムボディ **イタリア**
スミレや赤い小さなフルーツの香りが広がり、奥深いビターな香りも感じられます。フローラルトーンが広がる中に、僅かながら新鮮なタンニンを感じ、シラーの持つ香味が生かされているイタリアワインです。

12,500円

セレモニア・ボバル・ガンディア

◎フルボディ **スペイン**
優雅なベリーの香りに集めたオークのエッセンス、なめらかなタンニンを堪能できます。魚のグリル、赤身の肉、半熟チーズと相性抜群です。

5,500円

クローズ・エルミター・ジュード・メーヌ・ダラペール

◎フルボディ **フランス**
北ローヌの名門ポール・ジャブレ・エネが造るクローズ・エルミター・ジュード。常に同アペラシオンのトップに数えられる銘醸ワイン。スパイシーなアロマと肉厚な果実味、長い余韻が楽しめます。

15,000円

バルダ ボデガ チャクラ

◎ミディアムボディ **アルゼンチン**
淡いルビーレッドの色調。野イチゴやサクランボのビュアなアロマに、白樺や落ち葉などのニュアンスも相まって複雑な香りを生み出しています。口を含むと、しなやかに繊細かつ、飲みごたえのある味わい。非常にきめ細やかで丸みのあるタンニンとシルキーなテクスチャーが印象的で、ベリー系果実のフレーバーと杉やヘゼルナッツを思わせる風味が重なり長い余韻を残します。

8,500円

Japanese Wine 【国産ワイン】

高島 シャルドネ樽発酵 ナイトハーベスト

◎白ワイン/辛口 **高島(山形)**
東北を代表する、1990年創業の造り手。溢れんばかりの果実感と凝縮されたフレッシュな香り。高島が世界に誇るフラッグシップキュヴェです。

13,000円

登美の丘 シャルドネ

◎白ワイン/辛口 **登美の丘(山梨)**
葡萄づくりに理想的な自然環境のもと、土づくりから瓶詰までを一貫して行う「登美の丘ワイナリー」。ワイナリーを代表する定番シリーズ「登美の丘」は、この土地の風土を、厳選した葡萄を通して表現します。

12,000円

長野メルロー

◎赤ワイン/フルボディ **長野県**
色合いは紫がかかった濃い目のルビー。心地よい酸としっかりとしたタンニンがバランスよく調和したエレガントなワインです。

11,000円

白水 アンフィルタード シャルドネ #6-B

◎白ワイン/辛口 **都農(宮崎)**
アンズやりんごの蜜、洋ナシのような甘いフルーツの香りが華やかでナッツやバターのようなコクと重厚感でリッチな味わい。心地よい酸味と果実味のバランスがよく、余韻を長く味わえる上品な仕上がりです。

12,000円

小公子

◎赤ワイン/フルボディ **安心院(大分)**
強めのアタックに滑らかな舌触りと酸味のバランスが良くボリュームを感じる。甘草やシナモン、八角などが調和しシットウヤシソを思わせる和の香りへと広がっていくワインです。

12,000円

菊鹿シャルドネ樽熟成

◎白ワイン/辛口 **菊鹿(熊本)**
菊鹿町産の葡萄だけを原料に、少しずつ庄をかけて丁寧に搾った果汁を発酵させた後、フレンチオークの木樽で1年間ゆっくり熟成。パニラのような香りとはほどよい酸味が特徴です。

12,000円

マスカット・ベリーA プライベートリザーブ

◎赤ワイン/ミディアムボディ **都農(宮崎)**
フレンチオークやカカオのような香りが特徴。余韻にはチョコレートやブルーベリージャムのような甘い果実を感じる事ができる。長期熟成によって優しい酸味と軽やかなタンニンのバランスが楽しめます。

11,000円



White Wine 【白ワイン】

シュヴァリエ モンラッシェ

◎辛口 **フランス**
モンラッシェと同じ丘陵斜面の上部に位置する自社畑の葡萄を使用しています。華やかで凝縮した風味と芳醇で長い余韻を伴う偉大なワインです。

110,000円

シャブリ・レ・グラン・テロワール

◎辛口 **フランス**
クリスタルクリアで、淡い緑がかかった黄色。フレッシュでクリーンな洗練された香り。ドライで、繊細なミネラルの長い余韻が素晴らしいシャブリです。

10,000円

ヴィラ・ノリア グラン・プレステージ

◎辛口 **スペイン**
軽く緑がかかった輝きのある麦わら色、フレッシュなりんごや洋梨などの白いフルーツの香りが豊かです。適度な酸味があり、クリーンでさわやかな印象の味わいが長くアフターに感じられます。

5,500円

ピュリニー モンラッシェ

◎辛口 **フランス**
「世界最高の白ワイン」と称され豊富なミネラルと酸味、弓のような引き締まったスタイルで繊細な味わいを楽しめます。熟したりんごや桃、バターとほのかなアーモンドの香りが特徴です。

22,000円

ショウ・アンド・スミス ソーヴィニヨンブラン

◎辛口 **オーストラリア**
南オーストラリアの冷涼な気候から生まれる繊細な若草のような爽やかな白ワインです。

6,500円

ジオイア ヴェネト ソーヴィニヨン

◎辛口 **イタリア**
ヴェネト州東の丘陵地域で生産された葡萄の中から厳選されたソーヴィニヨン100%のみを使用。酸味が効いた口当たりと白い花やパプリカの香りを感じられます。

12,500円

シャトー・サン・ミッシェル・リースリング

◎中辛口 **アメリカ**
カリフォルニアよりも日照時間が約2時間長く、養分保水性の低い砂質の土壌で育ったリースリングを使っています。果実味を生かしたスタイルで醸造。爽やかな中辛口タイプで幅広い料理と合わせやすいワインです。

6,500円

Sparkling Wine 【スパークリングワイン】

プロジェクト クアトロ カヴァ

◎辛口 **スペイン**
淡い麦わら色の色調に、長く立ち昇る泡はきめ細やかでクリーミー。りんごやハーブなどのフレッシュな香りに重なるトーストのニュアンスが芳醇かつデリケートな印象です。瑞々しい果実味と共に4種の葡萄が織りなすコクが広がり、見事なバランス。非常にキレのある飲み口に長い余韻が漂います。

5,500円

アストリア9.5ゼロトンド(ノンアルコール)

◎甘口 **イタリア**
輝きのあるイエローの色彩に爽やかでほんのり甘口フルーティータイプ。ノンアルコールのスプマンテで上品な味わいです。

3,200円

Whisky 【ウイスキー】

竹鶴

熟成を重ねた上質のモルトだけで仕上げた、香りがよくて飲みやすいピュアモルトウイスキーです。やわらかく甘い香りとなめらかな口当たり、まるやかな味わいが特徴です。爽やかな余韻も楽しめます。

12,000円

バランタイン12年

厳選された40種類を超える原酒を最低12年以上熟成させた、上品でキレのある味わいの贅沢なスコッチウイスキー。バニラや蜂蜜の甘く華やかな香りと、バランスのとれたクリーミーで飲み応えのある味わいです。

10,000円

ジョニーウォーカー 黒 12年

12年熟成をコンセプトとした世界初のブレンドスコッチ。飲みやすさに加えて、スモーキーで芳醇な味わいと深みのあるコクで長く余韻を楽しむことができます。

8,500円



当日、お部屋からのご注文も可能です。
(ただし、ご利用者情報はご予約締切日までに
Webより登録が必要です。)

Premium Sake 【プレミアム日本酒】



零響 Absolute0

◎純米大吟醸 500ml 宮城県
日本一(世界一)お米を磨いて醸した「リアル究極の日本酒」、醸造の限界を表現した絶品のお酒。国内100本/アジア100本/欧米100本と、世界に300本しかない貴重なお酒です。

800,000円



継 TSUGU

◎純米大吟醸 720ml 新潟県
新潟の「越後麗」で生産者限定の完全契約栽培で作られるお酒。味わいはやわらかく華やかな香り、繊細かつ奥深い味わいです。10℃前後で飲むとワイン同様味わいがゆっくり変化し、より一層楽しめるお酒です。

78,000円



花邑 愛山

◎純米大吟醸 1.8ℓ 秋田県
秋田で一番知名度の高い、新政の中で最も入手困難な、1年に30本しか作られない非常に希少価値の高いお酒です。花邑シリーズの最高峰として「酒米のダイヤモンド」と言われています。

70,000円



瀨祭 磨きその先へ

◎非公開 720ml 山口県
透き通った味わいでまるで水でも飲んでいるかのような軽快な飲み口で、更に日本酒っぽい酒臭さもなく、以前オバマ元大統領にプレゼントされた最高のお酒です。

55,000円



八海山 金剛心

◎純米大吟醸 800ml 新潟県
2年間熟成された純米大吟醸。名の通り揺らぐことのない、香り・味ともに気高さをそなえた最高級のお酒です。

35,000円



南部美人

◎純米大吟醸 岩手県
「2018年 SAKE COMPETITION」純米大吟醸1位に輝いたお酒。南部美人の商品の中でも最高峰に位置する日本酒で、芳醇な香りでJALファーストクラスに採用されたお酒です。

1.8ℓ 30,000円
720ml 16,000円

田酒

◎特別純米酒 青森県
多くの純米酒コンテストにて1位に輝き、純米酒としては一生に一度は味わってみたい日本酒と言われています。香りはそれ程高くなく、程良い酸味もあるので食中酒としてお酒好きのお父さん達にはおすすめの逸品です。

1.8ℓ 15,000円
720ml 8,000円



黒龍 龍

◎大吟醸 福井県
ワインの熟成を応用し、1975年に全国に先駆けて販売を始めたロングセラー大吟醸酒。上品な果実香と上質な味わいで熟成を感じさせない飲みやすさです。

1.8ℓ 27,000円
720ml 14,000円

飛露喜 黒ラベル

◎純米吟醸 1.8ℓ 福島県
「第二の十四代」と言われ、キレが良く酸味が少なく丸みがあり、華やかな香りはバナナやメロンのようなフルーツ香が強く、穏やかな味わいのお酒です。女性のお客様におすすめの逸品です。

18,000円

新政 秋櫻

◎純米酒 720ml 秋田県
新政のみが酒米「改良信交」を用いて、現社氏が造りたいと思いついたものを具現化したおすすめのお酒。きもと造り、木樽仕込みによって米のやわらかな口当たりと旨味がトップクラスです。

15,000円



而今

◎純米吟醸 三重県
十四代と並び、日本酒ブームを支えたお酒で季節限定品である。而今らしい上品で華やかな旨味が口に広がり熟したフルーツを食べている様なジューシー感のど越しに感じられるお酒。非常に手に入りにくいお酒です。

1.8ℓ 20,000円
720ml 11,000円

花邑 雄町

◎純米吟醸 1.8ℓ 秋田県
徹底した品質管理のもと、醸造される量が少ないため取引することすら難しい日本酒。米選び、醸造方法保管、ラベル、名前などにこだわっている銘品。キレがよく料理とも相性が良い完璧なお酒です。

15,000円

くどき上手

◎純米吟醸(辛口・甘口)各1.8ℓ 山形県
蔵の最もスタンダードなお酒。全体のバランスが取れているので、飲みあさしないキリッとした純米吟醸酒です。

各 12,000円



Sake 【日本酒】

洗心

◎純米大吟醸 720ml 新潟県
「洗心」とは初心に戻り、人を尊びきらめき生きる様を言います。契約栽培米「たかね錦」を28%まで磨き、醸し、ゆっくりと熟成させた味わいは、この上なく淡麗でありながら、洗練されたふくらみを感じます。

15,500円

瀨祭純米大吟醸45

◎純米大吟醸 720ml 山口県
瀨祭は山口県の日本酒の銘柄で、山田錦をベースに造る日本最高の精米歩合の酒。ほのかな甘みを感じる味わいとまるやかさは海外でも非常に注目されています。

6,000円

鍋島山田錦45%

◎純米大吟醸 720ml 佐賀県
甘く瑞々しい香りを堪能でき、芳醇なミネラル感をたっぷりと感じとる事が出来ます。上品な旨味と酸味の嫌みの無い美味しさがあり、パーフェクトな艶ボディながら余韻のひききも見事です。

10,000円

田中六五

◎純米酒 720ml 福岡県
福岡県糸島市で新進気鋭の蔵元が醸し出す日本酒で丸みのある味わいながら優しい旨みもしっかりと感じられます。お料理との相性が良い懐深い味わいが特徴の銘酒です。

5,500円

田中六五 65 | 13

◎純米酒 720ml 福岡県
柔らかくて艶やかな甘みがあり、ミネラル感とお米の旨みが重なり合う。余韻は軽やかに上品な味わいです。

8,000円

八海山

◎特別本醸造 720ml 新潟県
日本酒の代表的な銘柄「八海山」。米の旨みとまるやかなのど越しを感じることができます。

5,000円



当日ご注文 MENU

Drink ドリンク



当日、お部屋からのご注文も可能です。
(ただし、ご利用者情報はご予約締切日までにWebより登録が必要です。)

Shochu 【焼酎】

【芋焼酎】

魔王 (タイ米)

◎25度 720ml 鹿児島県
プレミアム焼酎として有名な魔王。芋焼酎とは思えない素晴らしいマイルドな香り、黄麹ならではの甘い香りと飲みやすさは絶品です。

12,000円

佐藤黒

◎25度 720ml 鹿児島県
さつまいも本来の香りを感じることができる焼酎です。力強さとキレがよいのも特徴です。

7,000円

黒霧島

◎25度 900ml 宮崎県
さつまいも本来の深い味わいと、まろやかな甘みは上品な余韻を残します。黒麹の醸す上質な甘みとトロツとしたうまさ、キリッとした後切れのバランスがよい焼酎です。

5,500円

【麦焼酎】

兼八

◎25度 720ml 大分県
濃厚で深みがあり、麦の香ばしい香りが口全体に広がる感じが特徴。はだか麦を100%使用した、他の麦焼酎の追随を許さない銘酒です。

11,000円

【米焼酎】

鳥飼

◎25度 720ml 熊本県
焼酎とは思えないまろやかな口当たりと、臭みのないフルーティーな香りはまるで清酒を思わせる一品です。

6,500円

甕栗

◎20度 900ml 宮崎県
名前の通り甕に入った焼酎。香りはほんのりと優しく口当たりがすっきりとした飲みやすい一品です。

9,500円

三岳

◎25度 900ml 鹿児島県
屋久島の原生林で濾過された名水で仕込まれており大変飲みやすい芋焼酎です。

6,500円

木挽BLUE

◎25度 900ml 宮崎県
原料は南九州産の厳選された黄金千貫と、宮崎県綾町が生み出す清らかな水を仕込み水に、日向灘で採取した独自の「日向灘黒潮酵母」を使用。すっきりとした甘味と爽やかな口当たりが特徴の本格芋焼酎です。

4,500円

赤鶴

◎25度 900ml 鹿児島県
木樽蒸留機をつくる日本唯一の職人「津留 辰矢」さんの手作り蒸留機で、丁寧に蒸留された本格芋焼酎です。木樽の落ち着いた香りとまろやかな味わいに仕上がっています。

7,000円

赤兎馬

◎25度 720ml 鹿児島県
名前の由来は、三国志に登場する希代の名馬からです。この名馬のように銘酒として長きに渡り愛される焼酎。口当たりがよく飲みやすいが、しっかりとした重厚さも感じられます。

6,500円

さくら白波

◎25度 900ml 鹿児島県
九州新幹線開通を記念し、西日本限定で販売されたことで有名になる。南薩摩産のさつまいもを原料に、黄麹で仕込んだ華やかな香りの本格芋焼酎です。

4,500円

閻魔

◎25度 720ml 大分県
樽熟成で飲みやすいタイプ。モンドセレクショングランドゴールドメダル受賞の麦焼酎です。

4,500円

金しろ

◎25度 720ml 熊本県
アメリカンホワイト梅、コニャック樽、シェリー樽の3種の樽の中で熟成させた本格米焼酎を配合し、さらに「しろ」とブレンドされた贅沢な焼酎です。

5,000円

その他

ビール 中瓶	950円	生ビールピッチャー 1.8ℓ (アサヒ・キリン)	2,850円
生ビールカップ 545ml (アサヒ・キリン)	740円	ノンアルコールビール 小瓶 (アサヒ・キリン)	600円
プレミアム梅酒 350ml缶	650円	ハイボール 350ml缶	550円
酎ハイ 350ml缶 (レモン・グレープフルーツ)	500円	ペリエ 330ml	600円
ソフトドリンク各種	410円	コーヒー (ホット・アイス)	550円
炭酸水 500ml	410円		

事前ご予約 MENU

キリン一番搾りプレミアム生樽 7ℓ	12,000円
プレミアムコース ◎生ビール ◎瓶ビール ◎ワイン(赤・白) ◎酎ハイ(レモン・グレープフルーツ) ◎梅酒 ◎ハイボール ◎冷酒 ◎焼酎(芋・麦・米) ◎ソフトドリンク各種	3,600円
フリードリンクコース ◎瓶ビール ◎ワイン(赤・白) ◎酎ハイ(レモン・グレープフルーツ) ◎梅酒 ◎ハイボール ◎冷酒 ◎焼酎(芋・麦・米) ◎ソフトドリンク各種	3,000円

Souvenir お土産

事前ご予約 MENU



ご予約締切日までに、ご利用者情報と合わせてWebよりご注文下さい。
締切後の変更・キャンセルは、お受けできませんので予めご了承下さい。



河庄松前寿司

九州産の鯖を許締めにし、羅臼昆布を柔らかく炊き上げ、シャリは福岡県産米を使用した松前寿司です。
2,800円



よし田お土産セット A

行列ができる鯛茶漬「割烹よし田」のギフトセットです。「おうちでよし田」をお楽しみ下さい。
◎鯛だし ◎鯛のあら煮ご飯の素
◎鯛ドレッシング ◎鯛パスタソース
9,000円



よし田お土産セット B

福岡で「鯛茶漬」と言えば「割烹よし田」。鯛そのものが感じられる「鯛ふりかけ」旨味が楽しめる「鯛しゅうまい」めんたいとのコラボ「鯛めんたい」のセットです。
9,000円

当日ご注文 MENU



当日、お部屋からのご注文も可能です。
(ただし、ご利用者情報はご予約締切日までにWebより登録が必要です。)



和三盆バームクーヘン

和三盆を使用したほんのり優しい上品な甘さです。
直径13.5cm、厚さ3cm 1,800円



～食べる黒豆茶～筑前博多黒豆茶

縁起の良い黒豆をお土産に。煮ださずお湯を注ぐだけで簡単にお楽しみ頂けます。福岡県産黒豆クドタマル使用。
350g (大) 1,500円 120g (小) 600円



SoftBank
HAWKS
FUKUOKA

福岡ソフトバンクホークス株式会社 TEL.092-847-1489(直通)