

Super B

Menu 2024



SoftBank HAWKS
FUKUOKA

事前ご予約 MENU

Special Menu

スペシャルメニュー



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。

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、ジューシーで旨みのあるとろける様な「特選フィレ・サーロイン」をご堪能下さい。

尾崎牛 100g フィレ 16,000円

尾崎牛 100g サーロイン 12,000円

のむら牛

肉質、脂質にもこだわりを持ち、お肉本来の旨みを最大限引き出せるように仕上げの時期にはオリジナル配合の飼料を与えております。
自慢の【北さつまのむら牛】をぜひご賞味下さい。

のむら牛 100g フィレ 16,000円

中村牛

佐賀牛の格付けを受けている唯一のダブルネームブランドを持つワンランク上の中村牛。肉質は他の和牛に比べて柔らかくオレイン酸を多く含んでいる事によりあっさりとお召し上がり頂けます。

中村牛 100g フィレ 15,000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 14,000円

筑穂牛

福岡県内最古のブランド牛で、独自の肥料、飼育方法でじっくりと柔らかな肉質を作り上げます。
繊細な「さし」が走る肉は、ほんのりと優しい薄紅色。ぜひご賞味下さい。

筑穂牛 100g フィレ 14,000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

Party Menu

パーティーメニュー

ワインに合うオードブル&チーズ盛合せ

自家製サーモンマリネ、シャルキュトリ、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 11,000円

※お酒は含まれておりません。

シェフ特製オードブル

ラングスティーヌのパートブリック巻き
雲丹のパヴァロア等シェフ手作りの
豪華なオードブルです。

5〜6名盛 17,000円

パーティーオードブル

海の幸のマリネ、フランス産エスカルゴ、キャビア
殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプ
自家製ローストビーフ、華味鳥など
素材にこだわり見た目にも楽しい豪華なオードブルです。

6〜8名盛 14,000円

ミニオードブル

トマトとベーコンのロワイヤルや自家製イペリコ豚のテリーヌ
ビーンズのマリネ、キッシュなど色々な味を楽しめ彩り豊かなオードブルです。

4〜5名盛 8,000円

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

事前ご予約 MENU

Party Menu

パーティーメニュー

肉料理

Meat dishes

季節限定 3・4・5月

①国産牛フィレ肉のグリル
エシャロットフォンデュ

地元福岡、伝統のヤマタカ醤油を使った和風ソースと
梅肉を入れたエシャロットフォンデュで
お召し上がり下さい。

4名盛 18,000円
※追加1名様 4,500円

季節限定 6・7月

①国産牛フィレ肉のポワレ
赤ワインソースとフィヌゼルブ

自家製赤ワインソースとトマト、ハーブを使ったヴィネグレットの
2種のソースでお召し上がり下さい。

4名盛 18,000円 ※追加1名様 4,500円

季節限定 8・9・10月

①国産牛フィレ肉のポワレ
フォレストイエール

トランペット、シャンピニオン、しめじ等たっぷりのきのこを使った
マデラ酒ベースのソースでお召し上がり下さい。

4名盛 18,000円 ※追加1名様 4,500円

魚料理

Fish dishes



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 3・4・5月

①甘鯛のウロコ焼き
ブル・ド・ケレス

カリカリに焼き上げたウロコ付きの甘鯛を
シェリーヴィネガーを使った酸味のあるソースでお召し上がり下さい。

4名盛 12,000円 ※追加1名様 3,000円

季節限定 6・7月

①オマール海老のパンチェッタ巻き
アンティボワーズ

パンチェッタで巻いたオマール海老とホタテをボワレ、トマトと相性の良い
オレンジを使ったプロバンス地方のアンティボワーズソースでお召し上がり下さい。

4名盛 12,000円 ※追加1名様 3,000円

季節限定 8・9・10月

②金目鯛のクッション仕立て
ヴィエノワーズ

ホタテのムースを挟んだ金目鯛を
ウィーン風のパン粉とチーズの生地に
包んで焼き上げました。
白ワインベースのクリーム系ソースで
お召し上がり下さい。

4名盛 12,000円
※追加1名様 3,000円

※表示価格は消費税を含んだ価格となります。

肉料理に合うオススメ厳選ワイン

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がかったエッジ。均整のとれたボディに
こなれたタンニンと生き生きとした果実味が心地よく続きます。

17,000円

ダッシュウッド ピノ・ノワール

◎ミディアムボディ ニュージーランド
低温でゆっくり発酵させる事で生まれるしっかりした色合いとフレー
バー。タンニンは抑えて親しみやすいワインに仕上げています。

7,000円

ル・オーメドック・ディッサン

◎フルボディ フランス
マルゴー格付け3級。品質の向上が目覚ましいシャトー・ディッサンが
グラン・ヴァンと同じ技術をもって造られるお値打ちワインです。

12,000円

ヴィラマリア メルロー/カベルネ

◎フルボディ ニュージーランド
カシスやドライハーブを思わせる芳ばしい香り。柔らかなタンニンと
長い余韻が楽しめる。赤身の肉料理と合わせて飲みたいワインです。

6,000円

image photo



魚料理に合うオススメ厳選ワイン

シャブリ プルミエクリュ

◎辛口 フランス
リッチかつフレッシュな味わい。ミネラル感によるキリッとした緊張感
があり、柑橘類の風味と相乗し長い余韻が楽しめます。

17,000円

グローブ・ミル ソーヴィニヨンブラン

◎辛口 ニュージーランド
葡萄が熟す時期に昼夜の寒暖差がある小春日和に恵まれた事で、果実味
と酸味のバランスが良く、凝縮した風味が保たれています。

7,000円

サントナー レ・シャルム・ドウシュ

◎辛口 フランス
毎年2%ほどの貴腐葡萄をブレンド。白桃やスパイス、蜂蜜など多様な
アロマが入り混じり、どこかエキゾチックな印象を含むワインです。

13,000円

UBY(ユービー)ナンバーワン

◎辛口 フランス
フランス南部ガスコーニュ地方で作られるソーヴィニヨン・ブラン
100%。新鮮な桃と梨の香りが芳醇に感じられるワインです。

6,500円

image photo



事前ご予約 MENU

Party Set

パーティーセット



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。



パーティーセット

ボリューム感のある多人数でのお食事に最適なスペシャルセット。
ホークスを応援しながら楽しいひとときを。

- ◎パーティーオードブル

◎スモークサーモンのキッシュ

◎季節のサラダ

◎スペシャル2色ピッツァ

◎国産牛フィレ肉のグリル

◎エビとホタテのグリーンカレー

事前ご予約 MENU

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

3,500円

みんなでワイワイ楽しく野球観戦
併せて
フリードリンク
コースは
いかがですか？

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。

約1.5kgのビッグハンバーグにトマト
アボカド、パルメザンチーズを乗せて焼き上げています。
自家製デミグラスソースでお召し上がり下さい。

季節限定
Seasonal Menu 3・4月 8・9・10月

メガバーグ[数量限定]
8～10名盛 13,000円

約1kgのTボーンを真空調理で柔らかく調理。
赤ワインとホースラディッシュで作ったソースで
お召し上がり下さい。

季節限定
Seasonal Menu 5・6・7月

Tボーンステーキ[数量限定]
6～8名盛 19,500円



茶美豚のグリル
鹿児島を代表するブランド、ビタミンEが豊富な
甘みがあるポークをグリル。
タスマニアマスタードを使ったソースで
お召し上がり下さい。
4名盛 8,500円
※追加1名様 2,125円

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 16,000円
※追加1名様 4,000円



事前ご予約 MENU

Casual Menu

カジュアルメニュー

焼きカレー

レト口風に仕上げた焼きカレーに
カマンベールチーズを丸ごと
1個乗せボリューム満点です。

4～6名盛 4,900円



茶美豚のしゃぶサラダ

鹿児島を代表するブランドの茶美豚のロースを
コチュジャンと練りゴマベースで
韓国風に仕上げたしゃぶサラダです。

5～6名盛 4,500円

月替わり

シェフおすすめパスタ

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 4,200円



ゼッポリーニ

サルシッチャ(生ソーセージ)と
ビーンズを入れたキーマカレーを包んだ揚げパンです。

4名盛 4,800円



牛フィレ勝つ! サンド[数量限定]

国産牛フィレ肉を贅沢に使用した
ミディアムレアカツサンドです。

デーゲームのみ

3～4名盛 6,500円



スペシャル2色ピッツア

トマトソース、ホワイトソースの2種のソースで焼き上げた
パーティーサイズのビッグピッツアです。

5～6名盛 4,900円

※季節で具材が変わります。

事前ご予約 MENU

Bento

お弁当

牛すき焼きとうなぎ御膳

素材の旨み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 3,100円



特選中華御膳

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ませ。

1人前 2,900円



焼肉弁当

濃厚な風味と
旨みがたっぷりの牛肉を
ジューシーに焼き上げ
秘伝のタレで仕上げました。
そのボリュームにも満足できる
逸品です。

1人前 2,700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。

※小学生以下のご注文となります。

1人前 3,000円

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

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。





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を煌びやかに銘々盛にてご用意致しました。

4人前 22,500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 16,000円



おすすめ

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 31,000円

食材のこだわり

米

糸島産の有機栽培米「夢つくし」をコブだしで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りまろやかな自慢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創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る腕を振ります。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下さい。

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「食の旨み」。伝統を重んじながら、料理人の鮮やかな手さばきと会話を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。



Hors d'oeuvre

オードブル



河庄和食オードブル

河庄人気メニューを取り入れ彩り豊かで箸の進む盛付けと味にこだわりました。

4〜5名盛 14,000円

和食に合うオススメ日本酒・焼酎



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。余韻は軽やかで上品な味わいです。

9,000円

田酒

◎特別純米酒 720ml

青森県

多くの純米酒コンテストで1位に輝いた日本酒。強すぎない香りと程良い酸味から食中酒としてお酒好きの方にお薦めの一品です。

8,500円

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、黄麹ならではの吟味香りと飲みやすさは絶品です。

13,000円

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。

7,000円

事前ご予約 MENU

Dessert

デザート



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。



バースデーケーキ(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 6,000円 21cm 7,500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。

5,000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 650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 550円

当日iPadよりご注文できます



厳選フルーツメニュー

旬の季節毎のフルーツを特別に盛り付けた逸品です。
この時期にしか食べられない旬果実をお楽しみ下さい。

厳選フルーツの盛合せ

3~4名盛 4,000円~

※フルーツの内容は天候や仕入れ等により変更になる場合がございます。



フルーツ盛合せ

季節によっておすすめの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 7,500円

当日ご注文 MENU

Set Menu

セットメニュー



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。)



ホークス 応援 セット A 4~5名盛 13,000円

◎枝豆 ◎焼き鳥(ジョッキ付) ◎鷹島のアジフライ ◎ヘルメットポテト ◎糸島ポークソーセージ盛合せ

※ジョッキは、お持ち帰りいただけます。選手は選べません。



ホークス 応援 セット B 4~5名盛 12,000円

◎枝豆 ◎焼き鳥(ジョッキ付) ◎鷹島のアジフライ ◎中津風唐揚げ ◎ソース焼きそば

※ジョッキは、お持ち帰りいただけます。選手は選べません。

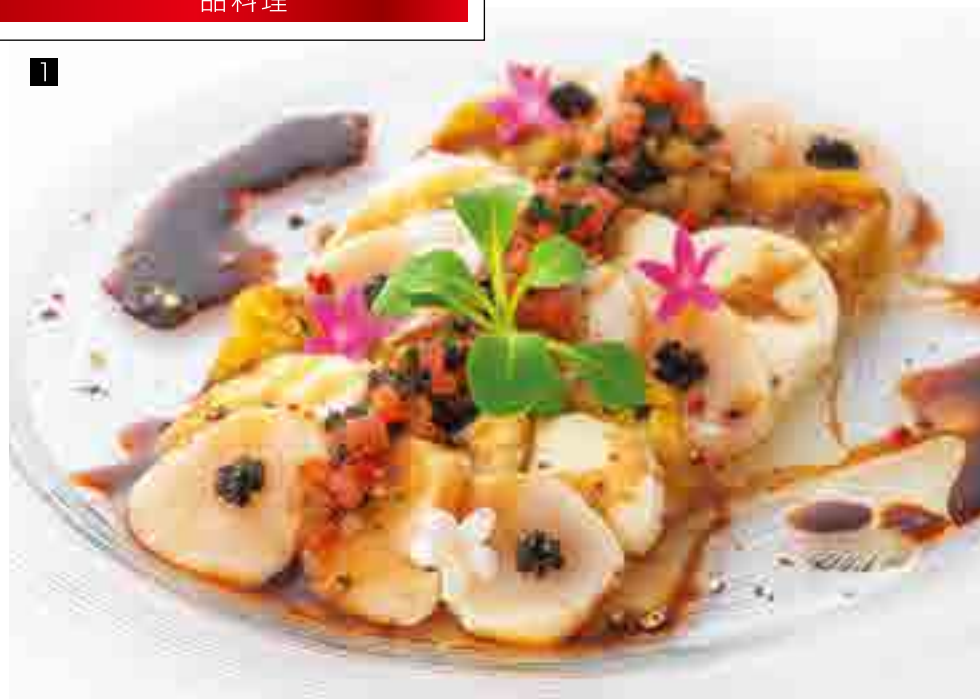
当日ご注文 MENU

A La Carte

一品料理



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。)



1 帆立と焼きナスのカルパッチョ

帆立と焼きナスにアンチョビ、ケッパー、トマト等
自家製ブッパネスカソースでお召し上がり下さい。

3〜4名盛 3,800円

2 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 3,500円

3 みつせ鶏のフライドチキン

みつせ鶏を使用した
ジューシーなフライドチキンです。

4〜5名盛 3,000円

4 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し上がり下さい。

6本 2,850円

5 牛タンステーキ

厚切りにした牛タンをステーキに。
葱の香りの和風ベースのソースでお召し上がり下さい。

3〜4名盛 7,000円

6 ソース焼きそば

野菜たっぷりのシンプルなソース焼きそばです。

3〜4名盛 2,200円

7 生ハムのシーザーサラダ

ハモンセラーノ、根菜、茹で野菜たっぷりのシーザーサラダ。
温泉卵は野菜に絡めてソース代わりに。

3〜4名盛 3,500円

8 さつま揚げ盛合せ

明太ボール、チーズ、ツナ&オニオン、ニラ天の盛合せ。
アルコールとの相性もバッチリです。

4〜5名盛 3,900円

9 ビーフカレーライス

デーゲームのみ

20種類のスパイスを使い
玉ネギの甘みとコクが際立つ中辛口のビーフカレーです。

1名盛 2,000円

10 トルティーヤ

自家製タンドリーチキンを人参風味のトルティーヤで焼きました。
サルサソースをつけてお召し上がり下さい。

3〜4名盛 3,800円

11 納涼うどん

細麺で腰のある納涼感あふれるうどんです。
のど越しもよくスーパーボックス定番のメニューです。

3〜4名盛 2,800円

12 みつせ鶏飯と鯛のあら炊きおにぎり

みつせ鶏の旨みで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

13 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 3,000円

〈その他のアラカルトメニュー〉

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 1,300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

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 2,600円

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 2,950円

たこやき

大玉のたこやき。子供から大人まで楽しめる
メニューです。

12個 1,600円

ポップコーン&ポテトチップス

ビールのお供に最適な
パーティーサイズです。

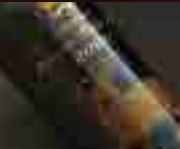
4〜5名盛 1,500円

当日ご注文 MENU

Drink

ドリンク

Premium Wine 【五大シャトー】



シャトー・ムートン・ロートシルト

◎赤ワイン/フルボディ

フランス

常に時代の一歩先をリードし、ボルドーワインの頂点に君臨し続ける王者であると共に、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

◎赤ワイン/フルボディ

フランス

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

◎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。鮮烈な個性を放ち続ける世界屈指のグラン・ヴァンです。

380,000円



シャトー・マルゴー

◎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りのメドックの女王です。

330,000円



シャトー・オー・ブリオン

◎赤ワイン/フルボディ

フランス

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携えた、懐み深く雄大なグラヴの獅子です。

270,000円

Premium Wine 【DRC】



ロマネ・コンティ

◎赤ワイン/フルボディ

DRC

1.8ヘクタールから年間約7000本しか作られない希少価値が高いワイン。世界中の大富豪が競い合い買い求めています。

4,300,000円



ラ・ターシュ

◎赤ワイン/フルボディ

DRC

「ロマネ・コンティの腕白な弟」の異名を持つ。スマレやアセロラの香りと余韻の長いフィニッシュが至福の時間をもたらせてくれます。

1,950,000円



リシュブール

◎赤ワイン/フルボディ

DRC

DRCの中でも常に安定した品質を保つ。その香りは「百の花を集めてきたようだ」と称されるほどに芳醇な香りを感じさせてくれます。

1,400,000円



グラン エシェゾー

◎赤ワイン/フルボディ

DRC

果実の香りが凝縮され、まるやかでコクのある男性的なワイン。官能的な印象が感じられる魅力的な極上ワインです。

1,300,000円



エシェゾー

◎赤ワイン/フルボディ

DRC

DRCが生産するワインの中で最も若い樹齢の葡萄を使用。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が魅力です。

800,000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。)

Premium Wine 【ケンゾーエステイト】



藍 ai

◎赤ワイン/フルボディ

アメリカ

ヴェルベットの様にリッチで滑らかな舌触り、深みのある味わいは、洗うほどに色が冴え、変化する藍染めにも似た繊細な表情を思わせます。

120,000円



紫鈴 rindo

◎赤ワイン/フルボディ

アメリカ

ケンゾーエステイトのフラッグシップに位置づけられるワイン。「紫鈴」とは葡萄が鈴なりに実るワイナリーの畑そのものの姿を表す。

58,000円



あさつゆ asatsuyu

◎白ワイン/辛口

アメリカ

朝日に輝く朝露を思わせるかの様な透明感のある美しい外観。全米でのベスト・オブ・ソーヴィニヨン・ブランの栄誉にも輝いた名品です。

41,000円





紫 murasaki

◎赤ワイン/フルボディ

アメリカ

「紫」の名は紫屋の異名を持つ浮世絵師歌麿の多彩な色使いからの発想。熟成が進むにつれ香りや味わいに変化していく美徳をお楽しみ下さい。

120,000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、優しく滑らかな泡。ソーヴィニヨン・ブランを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。

53,000円



あさつゆ asatsuyu

◎白ワイン/辛口(375ml・ハーフサイズ)

アメリカ

朝日に輝く朝露を思わせるかの様な透明感のある美しい外観。全米でのベスト・オブ・ソーヴィニヨン・ブランの栄誉にも輝いた名品です。

21,000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

弾けるような繊細な泡が口の中に広がりフルーティーな味わい。フローラルとバニラの香りが追いかけ、素晴らしい余韻が残ります。

130,000円

クリュッグ グランド・キュヴェ

◎辛口

フランス

世界中の賞賛を浴び続けるシャンパーニュ・メゾン。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。

80,000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。

24,000円

コレ ブリュット

◎辛口

フランス

口に含んだ瞬間、力強いパワフルな印象を受ける。柑橘系の香りは瑞々しさを強調し、後味にやや甘味を伴い長い余韻を楽しめます。

15,000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。桃やアプリコット等の核果実、プリオッシュ、バニラ、トーストが絡む華やかな香りです。

120,000円

ドン ペリニヨン

◎辛口

フランス

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。世界トップレベルのシャンパーニュです。

78,000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。バランスの良い味わいは前菜から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。

16,000円



当日ご注文 MENU

Drink

ドリンク

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・ド・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です。

160,000円

シャトー・ラグランジュ

◎フルボディ

フランス

オーナーは日本の「サントリー」。ザクロなどの果実味が核となり、スモーキーなトーンが個性を彩る樽の芳ばしい風味に象徴されています。

27,000円

ル・オーメドック・ディッサン

◎フルボディ

フランス

マルゴー格付け3級。品質の向上が目覚ましいシャトー・ディッサンがグラン・ヴァンと同じ技術をもって造られるお値打ちワインです。

12,000円

ダッシュウッド ピノ・ノワール

◎ミディアムボディ

ニュージーランド

低温でゆっくり発酵させる事で生まれるしっかりした色合いとフレーバー。タンニンは抑えて親しみやすいワインに仕上げています。

7,000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葡萄を使用。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。

140,000円

シャブリ プルミエクリュ

◎辛口

フランス

リッチかつフレッシュな味わい。ミネラル感によるキリッとした緊張感があり、柑橘類の風味と相乗し長い余韻が楽しめます。

17,000円

ロバート・モンダヴィ P.セレクション シャルドネ

◎辛口

アメリカ

酸味の程よく効いた柑橘系の特徴を有し、トロピカルフルーツやメロンの様な甘い香り、スパイスの香りが加わります。

8,000円

UBY(ユービー)ナンバーワン

◎辛口

フランス

フランス南西部ガスコーニュ地方で作られるソーヴィニヨン・ブラン100%。新鮮な桃と梨の香りが芳醇に感じられるワインです。

6,500円

ヴォーヌ ロマネ

◎フルボディ

フランス

凄まじいフィネスとエレガンスを持つ希少グランクリュ。赤果実や樽由来の香りが調和しており、繊細なタンニンが複雑味を演出しています。

42,000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がかったエッジ。均整のとれたボディにこなれたタンニンと生き生きとした果実味が心地よく続きます。

17,000円

ロバート・モンダヴィ P.セレクション ピノ・ノワール

◎ミディアムボディ

アメリカ

味わい豊かでチェリーやバラ、スパイスの香りにオーク樽熟成によるヴァニラ香。深みのある味わいとシルクのような口当たりのワインです。

8,000円

ヴィラマリア メルロー/カベルネ

◎フルボディ

ニュージーランド

カシスやドライハーブを思わせる芳ばしい香り。柔らかなタンニンと長い余韻が楽しめる。赤身の肉料理と合わせて飲みたいワインです。

6,000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。

22,000円

サントネー レ・シャルム・ドウシュ

◎辛口

フランス

毎年2%ほどの貴腐葡萄をブレンド。白桃やスパイス、蜂蜜など多様なアロマが入り混じりどこかエキゾチックな印象を含むワインです。

13,000円

グローブ・ミル ソーヴィニヨンブラン

◎辛口

ニュージーランド

葡萄が熟す時期に昼夜の寒暖差がある小春日和に恵まれた事で、果実味と酸味のバランスが良く、凝縮した風味が保たれています。

7,000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

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。

6,000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。)

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

長く立ち昇る泡はきめ細やかでクリーミー。林檎やハーブの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。

5,500円

ジョエア オーガニック シャルドネ

◎中甘口(ノンアルコール)

フランス

オーガニック栽培された葡萄を使用。アルコール度数0.1%未満でありながら本格派のスパークリングワイン風味に仕上げております。

3,500円



Whisky 【ウイスキー】

響 21年

極めてフルーティーで甘美な花を想わせる熟成香。口当たりは滑らか。21年物ならではの重厚なコシ、気品のあるコクをお楽しみ下さい。

120,000円

響 BLENDER'S CHOICE 43%

ワイン樽後熟原酒に由来するまろやかさ。豊かなウッディネスと奥深い熟成香。ほのかな苦さを擁する余韻が優しく続きます。

40,000円

竹鶴

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滑らかな口当たり、まろやかな味わいが特徴です。

13,000円

山崎 12年

繊細で複雑、深みのある味わい。飲み飽きず、幾重にも押し寄せる複雑な香味が、世界を魅了し続けています。

45,000円

富士 シングルモルト

多彩なモルト原酒が織りなす、果実味溢れる芳醇な味わいです。

15,000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。)

Premium Sake 【プレミアム日本酒】



零響 AbsoluteO

◎純米大吟醸 500ml

宮城県

世界一お米を磨いて醸した絶品のお酒。葡萄や苺を思わせる
優しい香りとベルベットの様なしっとりした口当たりで長い
余韻が残ります。

800,000円



瀬祭 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を飲んでいるかの様な軽快な
飲み口。米国のオバマ元大統領にプレゼントされた事もある
最高のお酒です。

65,000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



黒龍 龍

◎大吟醸

福井県

ワイン熟成を応用し、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 28,000円
720ml 15,000円



飛露喜

◎純米大吟醸 720ml

福島県

フルーティーで奥行きのある香り、ミネラリーで凝縮度のある
旨みと共にスッキリと仕上げた本格派の1本です。

12,000円



継 TSUGU

◎純米大吟醸 720ml

新潟県

味わいは柔らかく華やかな香り、繊細かつ奥深い味わい。10℃
前後で飲むと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

秋田で最も入手困難なお酒が「花邑純米大吟醸」と言われる
貴重なお酒。花邑シリーズ最高峰、「酒米のダイヤモンド」とも
称されるお酒です。

35,000円



南部美人

◎純米大吟醸

岩手県

南部美人の中でも最高峰に位置する日本酒でJALファースト
クラスの機内酒にも採用された事もある格調高いお酒です。

1.8ℓ 34,000円
720ml 18,000円



醸し人九平次 別詠

◎純米大吟醸 720ml

愛知県

ライチのような優しい香りから、口の中に急速に広がる甘みと
旨み、後味にはスッキリさせるキレイな酸の余韻が残ります。

16,000円



くどき上手

◎純米吟醸(辛口・甘口) 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、飲みあきしないキリッとした純米吟醸酒です。

12,000円



田酒

◎特別純米酒 720ml

青森県

多くの純米酒コンテストで1位に輝いた日本酒。強すぎない
香りと程良い酸味から食中酒としてお酒好きの方に薦めの
一品です。

8,500円



Sake 【日本酒】



洗心

◎純米大吟醸 720ml

新潟県

契約栽培米「たかね錦」を28%まで磨き醸し、ゆっくり熟成
させた味わいは、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



田中六五 65 | 13

◎純米酒 720ml

福岡県

柔らかで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。余韻は軽やかで上品な味わいです。

9,000円



田中六五

◎純米酒 720ml

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。

6,000円



鍋島 山田錦45%

◎純米大吟醸 720ml

佐賀県

甘く瑞々しい香りと芳醇なミネラル感をたっぷりと感じる事が
出来ます。パーフェクトな艶ボディーながら余韻の引きも秀逸
な一品です。

12,000円



瀬祭純米大吟醸45

◎純米大吟醸 720ml

山口県

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ろやかさは海外でも非常に注目されて
います。

6,500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」。米の旨みとまろやかなのど
越しを感じることができます。

5,500円

当日ご注文 MENU

Drink

ドリンク

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。	
13,000円	
赤鶴	
◎25度 900ml	鹿児島県
木樽蒸留器職人の手作り蒸留器で丁寧に蒸留された本格芋焼酎。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。	
7,500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。	
7,000円	
だいやめ～DAIYAME～	
◎25度 900ml	鹿児島県
独自の技術で誕生した「香熟芋」で仕込んだ本格芋焼酎。ライチのような華やかな香りが驚くほど広がります。	
5,500円	
木挽BLUE	
◎25度 900ml	宮崎県
日向灘で採取した独自の「日向灘黒潮酵母」を使用。すっきりキレのある甘味と爽やかな口当たりが特徴の本格芋焼酎です。	
4,800円	

その他

ビール 中瓶	980円	生ビールピッチャー 1.8ℓ (アサヒ・キリン)	3,100円
生ビールカップ 545ml (アサヒ・キリン)	850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	600円
酎ハイ 350ml缶(レモン・グレープフルーツ)	600円	ペリエ 330ml	600円
ソフトドリンク各種	430円	コーヒー(ホット・アイス)	550円
炭酸水 500ml	430円		

事前ご予約 MENU

アサヒビア樽10ℓ(約18杯分)	18,500円	キリンビア樽7ℓ(約12杯分)	13,500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			
	3,500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。)

Souvenir

お土産

事前ご予約 MENU



河庄松前寿司

九州産の鯖を酢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。

3,500円



よし田お土産セット

行列ができる鯛茶漬け「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
◎よし田特製ボン酢 ◎鯛パスタソース

9,000円

当日ご注文 MENU



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。
福岡県産黒豆クロダマル使用。

350g (大) 1,600円



120g (小) 650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)