

## DINNER MENU



当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.

# Été

エテ

九州産海の至宝とカリフラワーのフォンダン 菜園風  
Fondant of Kyushu's Seafood Treasures and Cauliflower, Garden Style

ふぶあられを纏ったフォアグラと季節のフルーツ ポルトソース  
Foie Gras with Bubble Rice Crackers and Seasonal Fruits, Port Sauce

桃のヴィシソワーズ ミントソルベを浮かべて  
Peach Vichyssoise with Mint Sorbet

甘鯛のクリスティンアンとルッコラのリゾット 味噌香る白ワインソース  
Crispy sea bream with arugula risotto and miso-flavored white wine sauce

和牛のウエリントン トリュフソース  
Wagyu Wellington Beef with Truffle Sauce

柑橘のパルフェムース ショコラと共に  
Citrus Parfait Mousse with Chocolate

パン  
Bread

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

¥15,000

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。  
\* Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.

# Verano

エレーノ

マンゴーと生ハムのカプレーゼ仕立て バジルとハチミツのジェノベーゼ  
Caprese-style mango and prosciutto with basil and honey pesto

桃のヴィシソワーズ ミントの香り  
Peach vichyssoise with mint aroma

または

プリンスホテル自家製コンソメスープのパイ包み焼き(+¥1,200)  
Turnip Potage with Bacon-Flavored Cappuccino Foam(+¥1,200)

真鯛のポワレ コキヤージュのナージュ仕立て  
Pan-seared sea bream with coquillage nage

または

梅と大葉の香る太刀魚のポワレ ノイリーソース(+1500円)  
Pan-seared hairtail with plum and shiso aroma, Noilly Prat sauce (+1500 yen)

仔羊のパートブリック包み焼き 南仏風  
Southern French style roasted lamb in filo pastry

または

九州産和牛ロースのグリル マデラソース 夏野菜の庭園風(+3000円)  
Grilled Kyushu Wagyu beef loin with Madeira sauce and summer vegetable garden style (+3000 yen)

ぶどうのヌガーグラッセ 八女茶ソース  
Grape nougat glacé with Yame tea sauce

または

甘酸っぱいマンゴーのヴァシュラン(+700円)  
Sweet and sour mango vacherin (+700 yen)

パン

Bread

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

¥9,000

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。  
\*Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.

# Estate

エスターテ

みらいサーモンと帆立のタルタル仕立て 柑橘の香り  
Mirai salmon and scallop tartare with citrus aroma

ジャガイモのニョッキと夏野菜 ゴルゴンゾーラソース  
Potato Gnocchi and Summer Vegetables with Gorgonzola Sauce

糸島豚のグリル ローズマリー風味のベルシーソース  
Grilled Itoshima Pork with Rosemary-Flavored Bercy Sauce

レモンタルト マスカルポーネアイスを添えて  
Lemon Tart with Mascarpone Ice Cream

パン  
Bread

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

¥6,000

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。  
\* Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.

# A La Carte

## アラカルト

### プリンスホテル伝統料理 Prince Hotel Traditional Cuisine

プリンスホテル自家製コンソメスープのパイ包み焼き ¥3,700  
Prince Hotel Homemade Consommé Soup baked in Puff Pastry

伝統カルカッタカレー ¥3,500  
Traditional Calcutta Curry

ビーフハンバーグ ¥4,700  
Beef Hamburg Steak

### 冷製料理 Cold Dish

シーザーサラダとトルティーヤチップス メキシカン風 ¥2,000  
Caesar salad and tortilla chips, Mexican style

みらいサーモンと帆立のタルタル仕立て 柑橘の香り ¥2,400  
Mirai salmon and scallop tartare with citrus aroma

マンゴーと生ハムのカプレーゼ仕立て バジルとハチミツのジェノベーゼ ¥2,600  
Mango and prosciutto caprese style with basil and honey pesto

### 温製料理 Hot Dish

フレンチフライポテト(明太子ディップ or ケチャップ) ¥1,300  
French fries (Mentaiko Dip or Ketchup)

ぶぶあられを纏ったフォアグラと季節のフルーツ ポルトソース ¥2,500  
Foie gras coated in puffed rice crackers and seasonal fruits with port sauce

### スープ Soup

桃のヴィシソワーズ ミントソルベを浮かべて ¥1,300  
Peach vichyssoise with mint sorbet

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。  
\*Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.

## サンドウィッチ Sandwich

---

ミックスサンドウィッチ ¥2,200  
Mixed Sandwich

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ ¥2,400  
American Clubhouse Sandwich

## パスタ・ピッツァ Pasta, Pizza

---

うきは産みのう豚と茄子のボロネーゼ ¥2,600  
Bolognese with Ukiha-produced pork and eggplant

ジャガイモのニョッキと夏野菜 ゴルゴンゾーラソース ¥3,000  
Potato gnocchi and summer vegetables with Gorgonzola sauce

トマトとバジルのマルゲリータ ¥2,700  
Margherita pizza with tomato and basil

クワトロ フォルマッジ(4種チーズのピザ)ハチミツ添え ¥3,000  
Quattro Formaggi (four-cheese pizza) with honey

## メイン料理 Main Dish

---

真鯛のポワレ コキヤージュのナーージュ仕立て ¥3,500  
Pan-seared sea bream with coquillage nage

梅と大葉の香る太刀魚のポワレ ノイリースソース ¥5,000  
Pan-seared hairtail fish with plum and shiso leaf aroma, Noilly Prat sauce

甘鯛のクリスティアン ルッコラのリゾット 味噌香る白ワインソース ¥5,500  
Crispy sea bream with arugula risotto and miso-flavored white wine sauce

糸島豚のグリル ローズマリー風味のベルシーソース ¥4,600  
Grilled Itoshima pork with rosemary-flavored Bercy sauce

仔羊のパートブリック包み焼き 南仏風 ¥6,000  
Lamb baked in phyllo pastry, Southern French style

九州産和牛ロースのグリル マデラソース 夏野菜の庭園風 ¥7,800  
Grilled Kyushu Wagyu beef loin with Madeira sauce and summer vegetable garden style

## デザート Dessert

---

レモンタルト マスカルポーネアイスを添えて ¥1,300  
Lemon tart with mascarpone ice cream

ぶどうのヌガーグラッセ 八女茶ソース ¥1,500  
Grape nougat glacé with Yame green tea sauce

甘酸っぱいマンゴ어의ヴァンシュラン ¥1,800  
Sweet and sour mango vacherin

キウイフルーツのグラスパフェ ももち浜スタイル ¥1,800  
Kiwi fruit glass parfait, Momochi Beach style

# Vegetarian・Muslim-friendly

## ベジタリアン・ムスリム フレンドリー

グリーンサラダ Green Salad	V・M	¥1,800
アボカドと豆のサラダ Avocado and Bean Salad	V・M	¥2,000
ロースト野菜 フムスディップ添え Roasted Vegetables with Hummus Dip	V・M	¥2,100
真鯛のグリル レモン添え Grilled Red Sea Bream served with a wedge of lemon	M	¥3,000
ハラールチキンのグリル バルサミコソース Grilled Halal Chicken with Balsamic Sauce	M	¥3,300
ハラールビーフのグリル マスタード添え Grilled Halal Beef with Mustard	M	¥4,200

# Kid's Menu

## キッズ メニュー

キッズプレート Kid's Meal Plate	(オレンジジュース付)	¥2,200
・ コーンスープ Corn soup	・ ミニサラダ Mini salad	・ ハンバーグ Hamburger steak
・ オムレツ Omelet	・ フライドポテト French fries	・ シーフードドリア Seafood Doria
・ フライドチキン fried chicken	・ デザート Dessert	

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。  
\*Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.

# Drink

## お飲み物

### シャンパン&スパークリング Champagne&Sparkling

	[ Glass ]	
NV Laurent-Perrier La Cuvée ローラン ペリエ ラ キュベ	[ Champagne ]	¥2,400
NV Lorimer Brut ロリマー ブリュット	[ Austraria ]	¥1,200

### 白ワイン White Wine

	[ Glass ]	
2022 Bourgogne Tonnerre "Le Clos du Chateau" ブルゴーニュトネル "ル クロ デュ シャトー"	[ Bourgogne ]	¥1,700
2024 Grand Marrenon Blanc Marrenon グラン マレノン ブラン マレノン	[ Cote du Rhone ]	¥1,200

### 赤ワイン Red Wine

	[ Glass ]	
2022 Bourgogne Rouge "Racinehil" ブルゴーニュ ルージュ "ランヌイユ"	[ Bourgogne ]	¥1,700
2023 "Advocate" Cabernet Sauvignon-Merlot "アドボケート" カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー	[ Pays d'Oc ]	¥1,200

### ビール Beer

生ビール キリン一番搾り Draft Beer KIRIN ICHIBANSHIBORI		¥1,100
生ビール キリン一番搾り(小) Draft Beer KIRIN ICHIBANSHIBORI (Small)		¥900
瓶ビール アサヒ スーパードライ (334ml) Bottled Beer ASAHI SUPER DRY (334ml)		¥1,000

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。  
\*Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.

## ウイスキー Whiskey

---

ジョニーウォーカー ブラックラベル 12年 Johnnie Walker Black Label Aged 12 Years	¥1,300
陸 RIKU	¥1,500
サントリー 山崎 SUNTORY YAMAZAKI	¥2,400
メーカーズマーク46 Maker's Mark 46	¥2,600
SHINDO (福岡県産ウイスキー) SHINDO(Fukuoka Prefecture Whiskey)	¥2,600

## カクテル Cocktail

---

プロムナード ~ 散歩道~ (オリジナルカクテル) Promenade(Original Cocktail)	¥1,300
ジントニック Gin and Tonic	¥1,400
カンパリソーダ Campari Soda	¥1,400
カシスオレンジ Cassis Orange	¥1,400
キールロワイヤル Kir Royal	¥2,600
ミモザ Mimosa	¥2,600

## 日本酒 Sake

---

日本酒 Sake	¥900
-------------	------

## 焼酎 Shochu

---

黒伊佐錦(芋焼酎) KUROISANISHIKI (Sweet potato shochu)	【鹿児島県】	¥900
黒霧島(芋焼酎) KUROKIRISHIMA (Sweet potato shochu)	【宮崎県】	¥900
白水(麦焼酎) HAKUSUI (Barley shochu)	【熊本県】	¥900
鳥飼(米焼酎) TORIKAI(Rice shochu)	【熊本県】	¥900

## ソフトドリンク Soft Drink

---

ソレイユ ～太陽～(オリジナルノンアルコールカクテル) Soleil (Original Non-Alcoholic Cocktail)	¥1,000
キリングリーンプリー(334ml) KIRIN Green's Free (334ml)	¥1,000
アクアパンナ(500ml) Aqua Panna (500ml)	¥1,000
サンペレグリノ(500ml) San Pellegrino (500ml)	¥1,000
オレンジジュース Orange Juice	¥850
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥850
コカ コーラ Coca Cola	¥850
ジンジャーエール Ginger Ale	¥850
ウーロン茶 Oolong Tea	¥850
コーヒー Coffee	¥850
エスプレッソ Espresso	¥850
アイスコーヒー Iced Coffee	¥850
紅茶 Black Tea	¥850
アイ스티ー Iced Tea	¥850
ハーブティー Herbal Tea	¥850

※料金には消費税10%、サービス料13%が含まれております。  
\*Prices include a 10% consumption tax and a 13% service charge.