

the lounge on the water

APPETIZER

 福岡県産あまおう ブッラータチーズ AMAOU Strawberry & Burrata Cheese	2,500	  フレッシュワカモレ トルティーヤ Fresh Guacamole & Tortilla	1,500
 鮮魚のクワトロカルパッチョ Quattro Fish Carpaccio	2,300	九州産 有機野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Organic Vegetables	1,700
 シーフード セヴィーチェ Seafood Ceviche	1,900	オニオングラタンスープ French Onion Soup	1,300
ルイガンズメキシカンサラダ LUIGANS Mexican Salad	1,800	ハム盛り合わせ Assorted Ham	1,600
 グリーンアスパラガスのミラネーゼ Asparagus Milanese	2,400	チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	1,800
 3種貝のコロナ蒸し Beer-steamed 3 kinds of Clams	2,300	フォカッチャ Focaccia	4 pieces 400

MAIN & GRILL




 USビーフステーキ シャリアピンソース US Beef Steak with Chaliapin Sauce	200g 3,400	シーフードグリル プラッター 4種 Grilled Seafood Platter	2,900
Steak house "Medium Rare" チーズハンバーグステーキ Steak house "Medium Rare" Hamburg Steak	300g 3,300	 九州産 鯖のスパイスソテー Spicy Sauteed Spanish Mackerel	180g 3,000
チキンのブロシエット メキシカンスタイル Chicken Brochette Mexican Style	2,600	九州産 和牛のサーロイン WAGYU Beef Sirloin Steak	100g 4,500 200g 8,200
 鹿児島県産 茶美豚のシンプルグリル Grilled CHAMI-TON Pork from Kagoshima	300g 3,200		

NOODLE

三陸あわび茸とカラスミのバターソース スパゲッティーニ Butter Sauce Spaghetini with Abalone Mushroom & Dried Mullet Roe	2,300
 はかた地どりのラギーソース カサレッチェ Casarecce with HAKATA-JIDORI Chicken Ragu Sauce	1,900
北海道産ブッラータチーズのポモドーロ モッチリーニ Mocchilini Pomodoro with Burrata Cheese	1,800
 ジェノベーゼ リングイネ Genovese Linguine	2,000
 自家製サルシッチャ クリームスープパスタ Cream Soup Pasta with Homemade Salsiccia	2,200
 海老と蟹のトムヤムクン モッチリーニ Mocchilini Tom Yum Kung with Shrimp & Crab	2,100

DESSERT

苺のパヴロバ Strawberry Pavlova	1,300
 副島園ほうじ茶ティラミス Hojicha Tiramisu	1,000
 ローストピスタチオプリン(限定5台) Roasted Pistachio Pudding	1,400
バスクチーズケーキ Basque Cheesecake	1,000
アイスクリーム (バニラ/チョコレート/ピスタチオ/あまおう苺) Ice Cream (Vanilla / Chocolate / Pistachio / AMAOU Strawberry)	600
シャーベット (マンゴーパッション/ラズベリー/本日のシャーベット) Sherbet (Mango & Passion Fruit / Raspberry / Today's)	600

 おすすめのメニューです。  パクチーを使用したお料理です。  辛味の強いお料理です。

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
Please inform our staff if you have any food allergy. All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

ALCOHOL

WINE

SPARKLING

🕒 アストリア カーサ スプマンテ
Astoria Casa Spumante Glass 1,100
Bottle 5,500

WHITE

🕒 アストリア スアデ ソーヴィニヨン・ブラン
Suade / Italy / Sauvignon Blanc Glass 1,100
Bottle 5,500

キャサリン ヒルズ シャルドネ
Katherine Hills / Australia / Chardonnay Glass 1,300
Bottle 6,200

RED

🕒 キャサリン ヒルズ シラズ
Katherine Hills / Australia / Shiraz Glass 1,200
Bottle 6,200

メルセデス エグーレン カベルネ・ソーヴィニヨン
Mercedes Eguren / Spain / Cabernet Sauvignon Glass 1,300
Bottle 6,500

BEER

サントリー ドラフトビール
SUNTORY Draft Beer 1,000

🍷 コロナ・エキストラ
Corona 1,100

🍷 モデロ エスペリアル
Modelo Especial 1,400

SIGNATURE COCKTAIL

🕒 ルイガンズレモンサワー
LUIGANS Lemon Sour 1,100

トロピカルサングリア
Tropical Sangria 1,000

パイナップルモヒート
Pineapple Mojito 1,200

ピーチクーラー
Peach Cooler 1,000

アールグレイスリング
Earl Grey Sling 1,000

WHISKY

イチローズモルト 1,400 宮城峡N.V 1,600
Ichiro's Malt Miyagikyo

白州N.V 1,800 山崎N.V 1,800
Hakushu Yamazaki

GIN

ゴードンドライジン 1,000 OSUZU 1,300
Gordon's London Dry Gin OSUZU

SUNTORY WHISKY 碧Ao

海を越え、世界中から多様な個性を持つ原酒を厳選してブレンドしたプレミアムウイスキー。
サントリーが厳選し、品質を管理する“世界五大ウイスキー蒸留所の原酒のみを、サントリーのブレンダーがそれぞれの個性を活かすようにブレンド。

碧Ao 1,500 Be a traveler 1,300
Ao Be a traveler

NON-ALCOHOL

NON-ALCOHOL

トラウベンモスト ワイン醸造用 葡萄ジュース 1,100
Red Grape Juice

ノンアルコールスパークリング 1,000
Non-alcohol Sparkling Wine

ルイガンズレモネード 900
LUIGANS Lemonade

ストロベリーティースカッシュ 900
Strawberry Tea Squash

マンゴーパーム 900
Mango Palm

コーラ 700
Coke

スイートジンジャーエール 700
Sweet Ginger Ale

マンゴー 700
Mango

烏龍茶 700
Oolong Tea

ノンアルコールビール 900
Non-alcohol Beer

サンペレグリーノ 1,000
S.Pellegrino

COFFEE & TEA

ブレンドコーヒー 650 トロピカルリゾートティー 800
Blend Coffee Tropical Resort Tea

カフェオレ 700 アールグレイ 600
Cafe Au Lait Earl Grey

カフェラテ 700 ルイボス 600
Cafe Latte Rooibos



HAPPY HOUR

[16:00 - 18:00]

🕒 マークのドリンクを550円でお楽しみいただけます。
Clock-marked drinks are available for 550yen.

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

Please inform our staff if you have any food allergy.
All prices include tax and are subject to a 10% service charge.