11:30〜15:00(L.O14:00)

4月コントレイルランチ

A ta gueule×ホテルJALシティ福岡 天神 コラボレーション

月替わりのメインディッシュからお好きな１品をお選びください。
オードブル・サラダ・スープ・デザートなどはブッフェスタイルでお楽しみいただけます。※ご利用時間９０分

Kindly select from a variety of main dishes that change monthly.
Appetizers, salads, soups, desserts, and more are served buffet style with a 90-minute limit.

メイン料理はこちらからお選びください (The selection of main dishes)

１．近海水揚げ真鯛とハマグリのデュオ
オリエント急行 ドーバー海峡より
Sea Bream & Clams Duo
– Orient Express (Dover)
￥2,800

２．桜海老のスパッツェル
オリエント急行 ニースの車窓より
Sakura Shrimp Spätzle
– Orient Express (Nice)
￥2,800

３．国産牛のカルボナード・フラマンド
オリエント急行
ブリュッセルの車窓より
Beef Carbonnade Flamande
– Orient Express (Brussels) **￥3,800**

４．ガスポール豚のカスレ
オリエント急行より
Gaspor Pork Cassoulet
– Orient Express
￥3,800

５．アイスランド仔羊 オリエント急行
ロンドン ヴィクトリア駅より
Icelandic Lamb
– Orient Express (London Victoria)
￥3,800

コラボレーションメニューご注文のお客様限定
マンゴープリン
オリエント急行 シンガポールより
Mango Pudding
– Orient Express (Singapore)

かつて同じ厨房で腕を磨いた
東京 江東区のA ta gueuleオーナーシェフ曽村 譲司氏と
ホテルJALシティ福岡 天神 料理長 田村 仁によるコラボレーション

曽村 譲司（George Somura）氏について
ホテルオークラ東京（現 The Okura Tokyo）でキャリアをスタートし、
ベルギー日本大使館の公邸料理人やラッフルズホテルで経験を積み、ヨーロッパ
の名門豪華列車「ベニス・シンプロン・オリエント・エクスプレスVSOE」
およびアジアのE&Oで日本人として活躍した実績を持つ。
多彩な経験を生かし、従来のフランス料理の枠を超えた唯一無二の
オリエンタルフレンチを創り上げています。

協力：ベルモンド・ジャパン

A ta gueule オーナーシェフ
曽村 譲司（George Somura）

ホテルJALシティ福岡 天神 料理長
田村 仁（Hitoshi Tamura）

Aランチ (A Lunch)

メイン料理はこちらからお選びください (The selection of main dishes)

￥2,300

１．春キャベツと桜海老・山菜のペペロンチーノスパゲティ
Spring Cabbage, Sakura Shrimp & Wild Greens Peperoncino

２．スパゲティ カルボナーラ　ローマ風
Roman-Style Carbonara

３．海老と春野菜のジェノヴェーゼピッツァ
Shrimp & Spring Vegetable Genovese Pizza

ライトカフェランチ Light cafe lunch

平日限定メニュー
WEEKDAY EXLUCIVE

選べるメインディッシュ ＋ サラダ・スープ・コーヒー・小菓子付き (ブッフェは付いておりません)
Main dish of your choice + salad, soup, coffee, and petite dessert (buffet is not included)

▼ メイン料理はこちらからお選びください ▼ The selection of main dishes

A．春キャベツと桜海老・山菜のペペロンチーノスパゲティ
Spring Cabbage, Sakura Shrimp & Wild Greens Peperoncino

B．海老と春野菜のジェノヴェーゼピッツァ
Shrimp & Spring Vegetable Genovese Pizza

(お一人様) **￥1,800**

※メイン料理のみ ￥1,200
Main dish only : ￥1,200

アレルギー特定原材料 (Designated allergens)

小麦 Gluten	乳 Milk	卵 Egg	エビ Shrimp	落花生 Peanut	カニ Crab	そば Buck wheat	くるみ Walnut

※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。
※メニュー内容は食材の仕入れ状況により変更の可能性がございます。
※国産米さがびより使用(一部商品を除く)。

-All listed prices include tax and service charge.
-The menu may vary based on the availability of ingredients.
-We serve domestically produced rice "Saga Biyori" excluding some items.

お飲物
Beverages

ビール Beer

キリン一番搾り 生 ¥900
KIRIN Draft Beer

ハイネケン 生 ¥1,000
Heineken

キリン一番搾り(中瓶) ¥950
KIRIN Bottle Beer (500ml)

キリン グリーンズフリー(小瓶) ¥750
KIRIN Non-Alcholic Beer Taste Drink

シャンパン/スパークリング/ワイン Champagne/Sparkling Wine/Wine

シャンパン
Champagne
Bottle ¥15,000

ポール メッサー ブリュット スパークリング
Pol Messer Brut Sparkling Wine
Bottle ¥5,500
Glass ¥900

アロマ・エスパニョール　ソーヴィニヨン　ブラン
Aroma Espanol Sauvignon Blanc
Bottle ¥5,000
Glass ¥900

アロマ・エスパニョール　カベルネ　ソーヴィニヨン
Aroma Espanol Cabernet Savignon
Bottle ¥5,000
Glass ¥900

ロゼワイン
Rose wine
Bottle ¥5,000
Glass ¥900

カクテル Cocktail

ジントニック ／ カンパリ ソーダ ／ ファジー ネーブル ¥1,000
Gin Tonic ／ Campari Soda ／ Fazzy Nable

カシス ソーダ ／ ラム コーク ／ モスコ ミュール
Cassis Soda ／ Rum Coke ／ Moscow Mule

スプリッツァ ／ レッド アイ ／ スクリュードライバー
Spritzer ／ Red Eye ／ Screw Driver

その他お飲物 Other Beverages

オレンジジュース ¥700
Orange Juice

アップルジュース ¥700
Apple Juice

グレープフルーツジュース ¥700
Grapefruits Juice

コーラ ¥700
Coca Cola

ジンジャーエール ¥700
Ginger Ale

ペリエ ¥800
Perrier

※ご利用金額は、サービス料10%、消費税10%込みの価格を表示しております。
All listed prices include tax and service charge.