



DINNER COURSE

PREFIX 6000

FIRST

Solaria Caesar Salad
Crispy Bacon • Parmesan Sauce & Cheese • Herb Croutons
ソラリア シーザーサラダ
クリスピーベーコン パルメザンソース&チーズ ハーブクルトン

Or

Lemon & Garlic Kale Salad
Dried Cranberries • Toasted Pecan Nuts • Lemon Vinaigrette
レモンとガーリックのケールサラダ
ドライ克蘭ベリー ビーカンナッツのトースト レモンビネグレット

Or

Chef's Seasonal Soup
シェフ特製 季節のスープ

MAIN

Today's Market Fish
本日の鮮魚

Or

Char Grilled Whole Squid • Red Rice • Squid Ink Liquid • Mango Salsa
玄界灘 烏賊姿のチャージル 赤米 イカ墨のリキッド マンゴーサルサ

Or

Char Grilled Hakata Free Range Chicken • Salsa Fresca
はかた地鶏のグリル サルサフレスカ

Or

Char Grilled Two Double New Zealand Lamb Chops • Chimichurri
ニュージーランド産 ダブルラムチョップのグリル チミチュリソース

Or

Char Grilled Maple Marinated Kagoshima Pork Chops • BBQ Sauce
鹿児島県産 豚の骨付きロース肉のチャージル メイプル風味 BBQソース

Or

Char Grilled US Black Angus Flat Iron 250 Grams
Red Wine Sauce Or Peppercorn Sauce
US ブラックアンガス ミスジ肉のチャージル 250G
赤ワインソース Or ペッパーコーンソース

SIDES

Paris Mash
パリ マッシュ

Or

グリーンビーンズのソテー アーモンドのトースト
Sautéed Green Beans • Toasted Almonds

Or

オーガニック キャロットのグラッセ ベーコン&クミン
Glazed Organic Carrots • Bacon & Cumin

Or

本日の季節の温野菜
Today's Seasonal Vegetables

DESSERT

Seasonal Tart & Ice Cream And Tea Or Coffee
季節のタルト&アイスクリーム 紅茶もしくはコーヒー

SIGNATURE 8000

FIRST

Local Boutique Tomato
Italian Buffalo Bocconcini • Rocket • Basil Oil
ローカルブティックトマト
イタリア産バッファロー ボッコンチーニ ルッコラ パジルオイル

Or

Scallop On The Half Shell • Hakata Scallion Miso Butter
殻付きホタテ貝 博多葱と味噌のバター焼き

SECOND

New England Nagasaki Clam Chowder
小長井浅利のチャウダー ニューイングランド風

Or

Today's Market Fish Carpaccio
Garden Green • Seasonal Fruit Salsa • Bottarga
本日鮮魚のカルパッチョ
ガーデングリーン 季節のフルーツサルサ カラスミ

Or

Seasonal Vegetables Direct From The Farm • Bagna Cauda
農家直送の季節野菜盛り バーニャカウダ +400

MAIN

Char Grilled Australian Black Angus Beef Fillet 150 Grams
Paris Mash • Seasonal Vegetables
Red Wine Sauce Or Peppercorn Sauce
オーストラリア産ブラックアンガスビーフ フィレ肉150Gのチャージル
バリマッシュ 季節の温野菜
赤ワインソース Or ペッパーコーンソース

PREMIUM BEEF UPGRADES

New Zealand Rib Eye 250 Grams
ニュージーランド産 リブアイ 250G +300

Or

Australian Black Angus Sirloin
New York Cut 280 Grams
オーストラリア産サーロイン ブラックアンガスサーロイン
ニューヨークカット 280G +500

Or

Today's Kyusyu Premium
本日の九州プレミアム M/P

Seared Duck Foie Gras Topping 80 Grams
鴨のフォワグラトッピング 80G +1600

DESSERT

Choice Of Dessert And Tea Or Coffee
デザートをお選び下さい 紅茶もしくはコーヒーが含まれます

GRAND 10000

FIRST

Scallops On The Half Shell • Hakata Scallion Miso Butter
殻付きホタテ貝 博多葱、味噌のバター焼き

Or

Seared Bluefin Tuna Niçoise • Wasabi Mayonnaise
九州産 本マグロの炙り ニース風 山葵マヨネーズ

Or

Basashi • Mediterranean Dressing • Sprout
馬刺し 地中海風ドレッシング スプラウト

SECOND

New England Nagasaki Clam Chowder
小長井浅利のチャウダー ニューイングランド風

Or

Chef's Seasonal Soup
シェフ特製 季節のスープ

MAIN

Char Grilled Kyusyu Beef Fillet 150 Grams
Paris Mash • Seasonal Vegetables
Red Wine Sauce Or Peppercorn Sauce
九州産ビーフ フィレ肉150Gのチャージル
バリマッシュ 季節の温野菜
赤ワインソース Or ペッパーコーンソース

Or

Canadian Lobster • Escargot Butter • Burnt Lemon
カナダ産オマール海老 エスカルゴバター 焦しレモン

PREMIUM BEEF UPGRADES

Today's Kyusyu Premium
本日の九州プレミアム M/P

Seared Duck Foie Gras Topping 80 Grams
鴨のフォワグラトッピング 80G +1600

DESSERT

Choice Of Dessert And Tea Or Coffee
デザートをお選び下さい 紅茶もしくはコーヒーが含まれます

AT Red flamma WE UTILISE SEASONAL INGREDIENTS, DUE TO THIS SOME MENU ITEMS MAY CHANGE ACCORDING TO MARKET AVAILABILITY AND QUALITY. SOME MENU MADE FROM RESTRUCTURED STEAK.
Red flammaでは四季折々の旬の食材をご提供している関係で、マーケットの状況により、メニューを変更する可能性がございますのでご了承くださいませ。一部トレンジミートを使用しております。
ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF TAX AND ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
上記は消費税を含む金額で別途10%サービス料を加算させていただきます。