

レストラン「ザ マーケット エフ」
ANA スペシャルディナーコース「MARKET TO TABLE」メニュー（一例）

アペタイザー、メインディッシュの食材、デザート
ワゴンの中から選びいただくディナーコースです。

Appetizer 九州の旬の食材をふんだんに使った前菜をワゴンより 3 種お選び下さい

- ・博多地どり糸島産ハーブのテリーヌ
- ・博多和牛のローストビーフと大分県産野菜のオーガニックサラダ オニオンドレッシング
- ・九州産野菜のテリーヌ
- ・自家製糸島ポークのベーコンとカッテージチーズのバルサミコハニーソース
- ・関アジと福岡県産みかんのエスカベッシュ など

Soup スープを 1 種お選びください

博多和牛と大麦のスープ / 九州産ポテトのクリームスープ

Main Dish グリルで提供いたします。お好みの食材とソースをお選びください

Fish 長崎県産真鯛（70g） / 大分県産太刀魚（70g） / 呼子産カワハギ（70g）

ソース：白ワインソース / オリーブオイルソース / トマトソース

Premium Menu

カナダ産オマール海老 アメリカンソース

Meat 国産牛フィレ（70g） / 鴨胸身（70g）

糸島ポークロース（70g） / 博多地どり（100g）

ソース：安心院の赤ワインソース / ポメリーマスタードソース /

シャンピニョンのクリームソース

Premium Menu

博多和牛フィレ or サーロイン 70g トリュフソース

Dessert デザートワゴンより、パストリーシェフによる季節のデザートや、「ザ マーケット エフ」で人気のテリーヌショコラなど、バラエティ豊かなスイーツをお好きなだけ、心ゆくまでお楽しみいただけます。

※乾杯用グラスシャンパーニュ付き

※メインのプレミアムメニューは魚または肉のどちらかをお選びいただけます。

※上記はメニュー一例です。メニューは季節や食材の仕入れ状況等により変更になります。