



HORS D'OEUVRE 前菜

本日の前菜盛り合わせ (6種) **¥1,500** (8種) **¥1,800**
 毎日変わる彩り豊かな前菜の盛り合わせ

 **最高級モッツアレラとフルーツマトをシンプルに** **¥1,400**
 最高級モッツアレラ『ブッラータ』と、甘く濃厚なフルーツマトをご堪能ください

九州産和牛タリアータと新鮮なルッコラ菜 **¥1,300**
 レアに焼き上げた和牛のたたきに、ルッコラ・パルミジャーノ・バルサミコを合わせました

熊本直送さくら(馬肉)の叩きタリアータ **¥1,300**
 脂肪分が少なくヘルシーな馬肉の炙り焼きを、ルッコラ菜と合わせサラダ仕立てに

 **エビ・タコ・野菜のアヒージョ** **¥900**
 香ばしいガーリックオイルと相性のいい魚介や野菜を合わせました


自家製マリネサーモンの瞬間スモーク **¥1,000**
 キングサーモンを自家製マリネベースでマリネ、桜の木の瞬間燻製で仕上げた香り高い一品

佐賀吉野ヶ里あいちゃん農園直送 完熟野菜のバーニャカウダ **¥1,000**
 収穫のタイミングにこだわった完熟野菜を自家製のバーニャソースで

SALAD サラダ

ほうれん草とベーコン・木の子のサラダ **¥900**
 新鮮な生ほうれん草に熱々のベーコンと木の子のソテーをトッピング

スモークサーモンとタコのシーズナルファーマーズサラダ **¥1,250**
 農園直送の旬野菜、ハーブ、果物など20種類をミックスしたサラダにスモークサーモンとタコをトッピング

 **市場直送 旬鮮魚の刺身サラダ** **¥1,600**
 市場より朝一番に仕入れた鮮魚をふんだんに使ったサラダ

PASTA パスタ

アーリオオーリオエペロンチーニ **¥1,000**

ニンニク・鷹の爪・生ベーコンを使ったシンプルなオイルパスタ

アラビアータ **¥1,200**

ニンニク、鷹の爪、生ベーコンを使用したトマトソースのシンプルなパスタ

カルボナーラ **¥1,200**

パルメザンチーズと卵をふんだんに使用した濃厚なカルボナーラ



ナスのボロネーゼ **¥1,200**

牛肉と豚肉をデミグラスとトマトで煮込んだこだわりのミートソースバゲット

和風博多めんたいのパスタ(エビ・タコ・イカ) **¥1,200**

博多を代表する明太子を地元の魚介と合わせてパスタに

ペスカトーレ **¥1,800**

新鮮な海の幸をトマトソースorオイルベースで





活オマール海老一尾まるごとアメリカンクリームパスタ **¥3,600**

海老の旨みが凝縮された絶品のクリームソースパスタ




結婚式場『クアンティック』のレストラン、GRAND HOURS(グランアワーズ)。
フレンチ・イタリアンの技法をベースに食材を活かした料理や、種類豊富なグリル料理、
ソムリエが世界中よりセレクトしたワインと共に、豊かな時間をおたのしみください。

PIZZA & RISOTTO ピッツァ & リゾット


	マルゲリータ	¥1,200
	イタリア産トマトのソースと水牛のモッツアレラにバジルを添えたシンプルなピッツァ	
	クワトロフォルマッジオ	¥1,500
	ゴルゴンゾーラを含む4種類のチーズと蜂蜜が奏でる最高のハーモニーを	
	魚介のディマーレ	¥1,500
	九州の鮮魚を使ったシーフードピッツァ	
	ベーコンと木の子・卵のピッツァファンギ	¥1,400
	生ベーコンと5種の木の子と半熟卵のピッツァ	
	九州育ち地鶏とボルチーニ茸のクリームリゾット	¥1,400
	九州育ちの地鶏と相性のいいボルチーニ茸の風味を合わせたクリーミーなリゾット	
	新鮮魚介のトマトリゾット	¥1,600
	新鮮な魚介をふんだんに使用したサフラン風味のトマトリゾット	

VIANDE 肉料理

	グランアワーズステーキ	約150g ¥2,800	約300g ¥5,000
	料理長オススメの国産牛サーロインをジャポネソースで。2~3名のシェアサイズ(約300g)もどうぞ		
	《鹿児島》黒薩摩地鶏 黒王 もも肉ムネ肉タタキ食べ比べ	¥1,600	
	日本三大地鶏 薩摩鶏を父に持つ100%純血地鶏。弾力がありジューシーな食べ応え		
	九州産の極上黒毛和牛タン レアグリル	¥3,000	
	最高級の牛タンのタン元だけを使用。柔らかさと歯切れの良さをお楽しみください		
	《熊本》阿蘇自然豚ドライエイジング肩ロースグリル	¥1,900	
	こだわりの自然豚を20日間熟成。独特の熟成香が味わえます		
	厳選した九州の和牛とフォアグラのロッシーニ トリュフのソースで	¥3,300	
	厳選した九州産の和牛に、贅沢なフォアグラを添えたオーセンティックな一皿		


COURSE コース料理

季節のカジュアルコース 全7品 **¥4,400**
 季節の前菜・スープ・本日の肉料理・パスタ・本日のデザート・パン・コーヒー

 季節のプレミアムコース 全8品 **¥6,600**
 季節の前菜・スープ・本日の鮮魚・本日の肉料理・パスタ・本日のデザート・パン・コーヒー

グランアワーズコース 全9品 **¥11,000**
 アミューズ・前菜盛り合わせ・スープ・活オマール海老のグラタン仕立て・
 黒毛和牛とフランス産フォアグラのロッシェニ トリュフソース・パスタ・デザート・パン・コーヒー


DESSERT デザート

 究極の手作りなめらか焼きプリン **¥700**
 クラシックな技法で仕上げたシンプルで美しい焼きプリン

柑橘のジュレ パンナコッタとともに **¥1,200**
 パンナコッタとアイスクリームを柑橘のジュレでスッキリスープ仕立てに

サプライズ ホワイトチョコレートボール **¥1,200**
 ホワイトチョコレートのボールに暖かいチョコレートソースをかけると...

本日のチャーミスノーアイス(台湾風かき氷)..... **¥1,000**
 台湾風かき氷を日替わりで楽しめる一品

 本日のパティシエおまかせデザートミスト **¥1,700**
 グランアワーズパティシエがお勧めするデザートの盛り合わせ

旬のフルーツタルト **¥1,200**
 美味しい旬のフルーツとバターの香るタルト生地のハーモニーをお楽しみください

 グランアワーズのグランシェフおすすめのメニューです。