



クレアーレ
Creare
 ¥4,500

[120分フリードリンク] 3名様~/要ご予約

アミューズ

自家製スモークサーモン ライム風味のクリームソース
 冠地鶏のたたき風サラダ 柚子胡椒のドレッシング
 低温調理の真骨頂 宮崎産黒豚の網焼き仕立て
 特注鉄板で仕上げる牛ロースのステーキ
 Passoの塩とくわとろオリジナルオニオンジャポネソース
 塩焼きそば/マンゴーのソルベ



ゴローソ
Goloso
 ¥5,500

[120分フリードリンク] 3名様~/要ご予約

アミューズ

ヒラスの瞬間燻製 中華ドレッシング
 冠地鶏のたたき風サラダ 柚子胡椒のドレッシング
 ソラマメのフラン フォアグラのソテーを添えて
 厳選ホルモンアツアツ鉄板
 特注グリヤードで焼き上げるスズキ 香草のピュレを添えて
 宮崎黒豚のロースト 牛ロースのステーキ
 くわとろオリジナルオニオンジャポネソース
 塩焼きそば/手まりアイス



※写真はイメージです。※コース内容は仕入れ状況等により変更になる場合がございます。



グリルテーブルくわとろ

北九州市小倉北区浅野 2 丁目13-22 ユタカホテル 1F

◎ランチ/11:30~15:00 (OS14:30) * 平日営業

◎ディナー/17:30~22:00 (OS21:30)

◎定休日: 日曜日 * 祝日は要相談

※HPからご予約可 <http://passo-italian.jp>

TEL.093-551-5003

Grill table
Quattro