

# grand menu

Taste the story of Itoshima  
flavors shaped by wind, sun & sea



**tapas are small plates, big flavors,  
& the joy of sharing.**



Seasonal Fresh Fish Carpaccio  
鮮魚のカルパッチョ

1800

## Tapas

We also offer 「Tastes of the Elements」 a curated set of four tapas inspired by the elements.  
タパスをエレメントで表現したお得な4皿のセット「Tastes of the Elements」もご用意しています。

Itoshima Vegetable Bagna Càuda 糸島野菜のバーニャカウダ	2000	Spicy Chicken Leg Confit 骨付きもも肉の辛味コンフィ 🌶️🌶️	2200
Merguez Pâté - Grilled Spiced Lamb Sausage パテメルゲーズ 子羊のチョリソー 🌶️🌶️🌶️	2200	Galician - Style Octopus with Beetroot タコとビーツガリシア風	1600
Arrabbiata with Potatoes & Shima Bacon ジャガイモと志摩ベーコンのアラビアータ 🌶️	1200	Crispy Lotus Root with Shirasu & Green Chili 蓮根のフリット シラスと青唐辛子 🌶️	1200
Spicy Omelette with Oxtail & Itoshima Eggs 牛テールと糸島たまごの辛いオムレツ 🌶️🌶️	1800	Seasonal Fish Fritto with Paprika Sauce 旬魚のフリット パプリカソース	1600
Chicken Gizzard & Shiitake Ajillo 砂肝と椎茸のアヒージョ	2200	Local Fish & Seafood Bouillabaisse - Klotch Style 地魚と魚介のフイヤベース クルーチ風	2800
Baguette ( 1pc ) バゲット	150		

## Meat

**Itoshima Beef Tagliata  
with Balsamic Sauce** 3500  
糸島牛のタリアータ バルサミソース

**Roasted Itoshima Pork Shoulder Loin** 2500  
with Vegetable Sauce  
糸島豚肩ロースのロティ 野菜のソース

**Free - Range Chicken Breast,  
Beurre Noisette** 2200  
地鶏胸肉のブルノワゼット 焦バターソース



## Pizza &amp; Sandwich

**Okuzoe Bakery Country Sourdough  
& Itoshima Ham Sandwich** 1800  
奥添製パンカンパーニュと糸島ハムのサンドウィッチ

**Itoshima Prosciutto &  
Seasonal Vegetable Pizza** 1800  
糸島生ハムと季節野菜のピザ

**Pizza Margherita** 1600  
ピザマルゲリータ

**Crispy French Fries** 600  
フライドポテト



**Itoshima Bacon & Seasonal Vegetable Amatriciana** 1600  
糸島ベーコンと季節野菜のアマトリチャーナ

**fresh sea breeze, rich soil,  
& a big plate of pasta to bring it all together.**

## Noodle & Rice

<p><b>Brothless Tantanmen</b> (Kyushu Motsu - Based) 汁なし担々麺 九州もつベース</p>	<p>1600</p>	<p><b>Spicy Kashmiri Curry</b> with Itoshima Chicken 糸島鶏のスパイシーカシ米尔カレー</p>	<p>1500</p>
<p><b>Spaghetti Peperoncino</b> with Hakata Spicy Cod Roe 博多明太子のペペロンチーノ</p>	<p>1500</p>	<p><b>Salt - Based Ramen</b> with Homemade Mozuku Noodles 自家製もずく麺の塩ラーメン</p>	<p>1600</p>
<p><b>Itoshima Chicken &amp; Itoshima Egg Rice Bowl</b> 糸島鶏と糸島たまごの親子丼</p>	<p>1200</p>		





## Kids

**Kids Curry Rice** 700  
 お子さまカレーライス

\* All kids plates are served with apple or orange juice.  
 キッズプレートには、アップルまたはオレンジジュースが付きます。

**Itoshima Ham Pizza Plate** 1000  
 糸島ハムのピザプレート

## Dessert

**Itoshima Egg Tiramisu** 1100  
 糸島たまごのティラミス

**Chocolate Banana Parfait** 900  
 チョコバナナパフェ

**Earl Grey Pound Cake** 800  
 アールグレイパウンドケーキ

**Ice Cream** シングル 400  
 Vanilla / Chocolate / Pistachio / Banana ダブル 700  
 アイスクリーム〈バニラ / チョコ / ピスタチオ / バナナ〉

\* Ask for today's flavors  
 本日のフレーバーはスタッフまでお尋ねください



# Cocktails & Mocktails

Original cocktails & mocktails inspired by Fire, Water & Earth  
—each expressed through flavor & aroma.

火・水・土のエLEMENTを、味わいと香りで表現したオリジナルカクテル・モクテルもご用意しました。



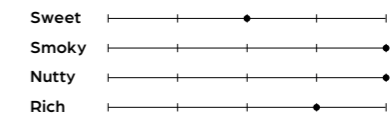
## Element Cocktails & Mocktails

1500 / each

### Fire Spice & Flame

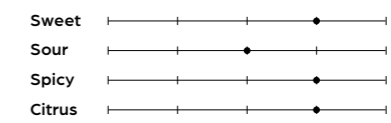
#### Bonfire 「焚き火」 Alcohol 10 %

Lapsang Souchong & Black Sesame  
Tenguzakura  
Mezcal



#### Charcoal 「炭火」 Non-Alcohol

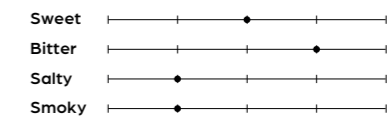
Charcoal  
Vault  
Dried Persimmon



### Water Sea & Freshness

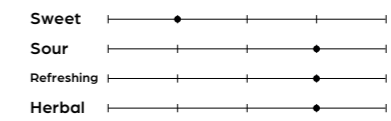
#### Tide 「潮」 Alcohol 20 %

Aokage Shochu  
Espresso Syrup  
Sea Salt  
Vodka



#### Shore 「浜」 Non-Alcohol

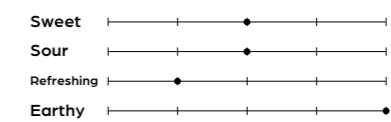
Pentire  
Tonic Water  
Sage



### Earth Roots & Soil

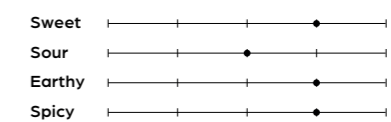
#### Rain 「雨」 Alcohol 17 %

Vetiver  
Lemon Grass  
Beetroot



#### Roots 「根」 Non-Alcohol

Three Spirits Nightcap  
Ginger  
Cinnamon Cordial



## Alcohol Drink

<b>Beer</b>	Heineken (Draft) ハイネケン (生)	800	<b>Whisky</b> Highball	Highball ハイボール	800	
	Itoshima Lemon Beer 糸島レモンビール	900		Itoshima Lemon Highball 糸島レモンハイボール	900	
<b>Glass Wine</b>	Sparkling Wine スパークリングワイン	1100	<b>Sake</b> 120ml	Tanaka Rokuju-go 田中六五	900	
	Wine (Red / White) ワイン (赤 / 白)	1500		Shiraito 55 白糸 55	1200	
	Seasonal Wine Selection (Bottle) おすすめワイン (ボトル)	Ask staff		Shiraito 70 白糸 70	1000	
<b>Sour</b>	Itoshima Lemon Sour 糸島レモンサワー	800	<b>Shochu</b> 60ml	【 Sweet Potato / 芋焼酎 】		
	Amaou Strawberry Sour あまおうサワー	800		Shoro "Karafuru" 松露 からふる	700	
	Plum Sour プラムサワー	900		Senbonzakura (Aged Hamakomachi) 千本桜 熟成はまこまち	700	
<b>Scarlet Aperitif &amp; Liqueur</b>	Scarlet Aperitivo スカーレット アペリティーヴォ	900	【 Barley / 麦焼酎 】	Jonari ジョナリー	700	
	Scarlet Moscato スカーレット モスカート	1200		【 Rice / 球磨焼酎 】	Itsuzo Ippin "Takada" (Vacuum Distilled) 逸蔵逸品 高田 減圧蒸留	700
	Scarlet Menta (Mint) スカーレット メンタ	900				

Served in your preferred style.  
お好みのスタイルでご提供いたします。

Rocks ロック / Soda ソーダ割り / Orange Juice オレンジジュース / Ginger Ale ジンジャーエール / Cola コーラ

Served in your preferred style.  
お好みのスタイルでご提供いたします。

Neat ストレート / Rocks ロック / Soda ソーダ割り  
Water 水割り

## Non-Alcohol Drink

<b>Soft Drink</b>	Itoshima Lemon Squash 糸島レモンスカッシュ	700	<b>Coffee</b>	Americano <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">HOT / ICED</span>	600
	Orange Juice オレンジジュース	600		Cafe Latte <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">HOT / ICED</span>	700
	Grapefruit Juice グレープフルーツジュース	600		Flavored Latte (Caramel / Vanilla) フレーバーラテ (キャラメル / バニラ) <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">HOT / ICED</span>	800
	Apple Juice アップルジュース	600		Cappuccino カプチーノ	700
	Cola コーラ	600		Espresso エスプレッソ	Solo 400 Doppio 500
	Ginger Ale ジンジャーエール	600			
	Oolong Tea 烏龍茶	600			
	Perrier (Sparkling Water) ペリエ	700			

Tax included. / 表記価格は税込です。  
Please let us know if you have any food allergies. / アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお声がけください。