

A la carte/ アラカルト

Appetizer / 前菜

Burrata Cheese, Seasonal fruits Echizen Salt

ブラータ チーズ 季節のフルーツ 越前塩

¥2,000



Dairy

Fresh fish from Hokuriku Carpaccio, Shallot Dressing

北陸産鮮魚のカルパッチョ 柑橘 デイル

¥1,700



Seafood

Dairy

Gluten

Thick-cut Bacon Caesar Salad Romaine Lettuce Hot Spring Egg

厚切りベーコンのシーザーサラダ ロメインレタス 温泉卵

¥1,100



Egg

Dairy

Soy

Gluten

Caprese with Prosciutto and Koshino Tomato from Etsu Shallot Dressing

生ハムと越のルビーのカプレーゼ エシャロットドレッシング

¥1,200



Sesame

Dairy

Soy

Gluten

Charcuterie Assortment

シャルキュトリー盛り合わせ パテ 生ハム 紅茶鴨 モルタデッラ パケット

¥1,900



Egg

Sesame

Dairy

Soy

Gluten

European Cheese Selection

欧州チーズセレクション

3種 ¥1,400

5種 ¥1,900



Egg

Sesame

Dairy

Soy

Gluten

Special Clam Chowder

特製クラムチャウダー

¥900



Egg

Dairy

Shellfish

Soy

Gluten

Onion Gratin Soup

オニオングラタンスープ

¥900



Egg

Sesame

Dairy

Soy

Gluten

Truffle French Fries

トリュフフレンチフライ

¥1,100



Egg

Sesame

Dairy

Soy

Gluten

Shrimp and Onion Fritters BBQ Sauce

海老とオニオンのフリット BBQソース

¥1,100



Egg

Sesame

Dairy

Shellfish

Soy

Gluten

Cheese Fritters Honey Ketchup

チーズフリッター はちみつ ケチャップ

¥950



Egg

Sesame

Dairy

Soy

Gluten

Bonvoy 会員 10% OFF

Prices include the service charge and consumption tax.

料金には消費税とサービス料が含まれております。



Seafood

魚



Egg

卵



Sesame

ごま



Dairy

乳製品



Peanut

ピーナッツ 貝



Shellfish

甲殻類



Soy

大豆



Treenut

ツリーナッツ



Gluten

グルテン

Please let us know if you have any food allergies.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment.

当店では、自然に近い環境で育てられた平飼い卵を使用しています。

A la carte/ アラ カルト

Main/ メイン

Today's Pasta

本日のパスタ

¥1,700

Please inform our staff of any food allergies.

アレルギー食材はスタッフにご確認ください。

Roasted Fresh Fish from Hokuriku with Bourg Noise Sauce

北陸産鮮魚のロースト ブールノワゼットソース

¥2,500

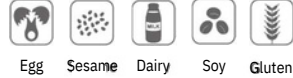


Seafood Dairy Gluten

Grilled Domestic Pork Shoulder with Mustard Cream Sauce

国産豚肩ロースのグリル マスタードクリームソース

¥ ,



Egg Sesame Dairy Soy Gluten

Grilled Kuroge Wagyu "Ichibo" Madeira Sauce

黒毛和牛イチボのグリル マデラソース

¥3,600



Dairy Gluten

Beef Cheek Stewed in Red Wine Seasonal Vegetables

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 季節野菜

¥4,700



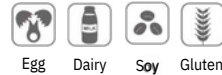
Egg Sesame Dairy Soy Gluten

Side/ サイド

Bread

パン

¥450



Egg Dairy Soy Gluten

Rice

ライス

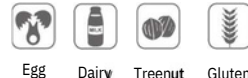
¥450

Dessert/ デザート

Strawberry Parfait

ストロベリーのパフェ

¥1,800

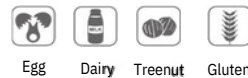


Egg Dairy Treenut Gluten

Seasonal Citrus and Chocolate Parfait

季節の柑橘とチョコレートパフェ

¥1,800

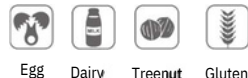


Egg Dairy Treenut Gluten

Pudding A la Mode

プリンアラモード

¥1,600

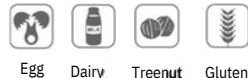


Egg Dairy Treenut Gluten

Tiramisu

ティラミス

¥1,600

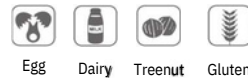


Egg Dairy Treenut Gluten

Seasonal Gelato

季節のジェラート

¥600



Egg Dairy Treenut Gluten

Bonvoy 会員 10% OFF

Prices include the service charge and consumption tax.
料金には消費税とサービス料が含まれております。



Seafood 魚 Egg 卵 Sesame ごま Dairy 乳製品 Peanut ビーナッツ Shellfish 貝 甲殻類 Soy 大豆 Treenut ツリナッツ Gluten グルテン

Please let us know if you have any food allergies.

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフへお申し付けください。

Our restaurant uses free-range eggs raised in a natural environment.

当店では、自然に近い環境で育てられた平飼い卵を使用しています。

Courtyard Fukui 1-3-5 Chuo, Fukui, Fukui, Japan, 910-0006 +81 776-
506621 [https://www.marriott.com/ja/hotels/kmqcy-courtyard-
fukui/overview/](https://www.marriott.com/ja/hotels/kmqcy-courtyard-fukui/overview/)