



Entertainment of the meal!

農園野菜のメリー・ガルグイユ

野菜ソムリエの資格を持つスタッフが、種を農家さんに預けて育ててもらおうという旬の野菜や花などが盛り込まれた。農家さんにもお褒めをいただける。50センチ大の皿を囲いながら食べるスタイルは、遊び心をも満たしてくれる

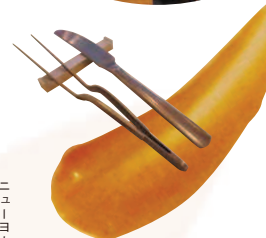


クレパトーコーヒードリッパーという名前の通り、賢いんです。どこがどう賢いかというのは、体験してのお楽しみ〜☆



五感総動員で味わい尽くす、「GASTROBAR PALOMA+1」の夢見るじかん。

フォークや箸の代わりに、医療用のピンセット! BGMは、世界最先端のDJが選曲するスペイン・イビザのラジオ! 見た目はトマトなのに、味はオレンジ!?! そんな挑戦的かつユニークな食を届ける「GASTROBAR PALOMA+1」の魅力がここに★

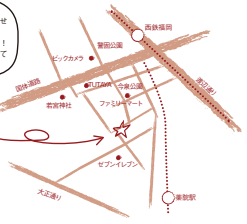


見ているだけで気持ちがある。キラキラとした内装、小物の一つ一個が気になってしょうがない時は、スタッフの方に気軽に尋ねてみましょう。



料理長の服巻幸輝さん  
「素材の持ち味を生かすのとエンターテインメント、その両方を大切にしています。」

隣りにスタッフの方が待たせてくれた白い包みの中身は? 美味しすぎるな! 入った! 入った! なんとお肉はこんな感じになって嬉しい!



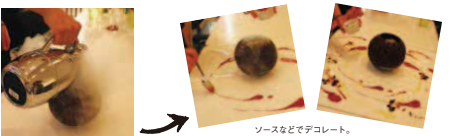
GASTROBAR PALOMA+1  
Address: 福岡市中央区今泉1-3-13  
Tel: 092-715-0346  
Open: 11:30-15:00, 18:00-23:30 (O.S.)  
定休日: 不定  
HP: http://www.jp-and-co.net/palomagill/ 各メニューも入れます。



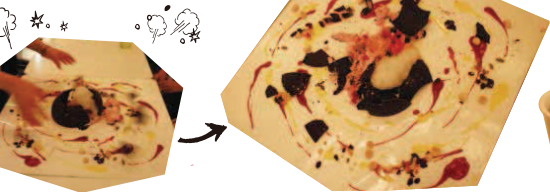
新玉ねぎのフッテンプリン  
柑橘系の皮を使ったクリームを添えて食べる甘いプリン。



Sweets table // スイーツテーブル



ソースなどでデコレート。  
ナッツや小菓子、練菓子などをつめた球状のチョココレードに油体室薬を入れ、瞬間的に凍らせる。



チョコレートの球を落下させ、菓子が飛び散ったところで完成。



Surprise!!

「Arts of Magic」のマジシャン黒崎博斗さん  
指輪を指先に演舞する黒崎さんは、JFK九州「なごみ」でもその腕前を数回発揮する実力派。毎週水曜日いらっしゃいます。



次から次に、目に止まらぬスピードでサプライズの連続。美味しくて、楽しくて、嬉しくて、あめるる! 優待メニューです。

生牡蠣 泡立てろ海水

北海道厚岸湖産遠送のカキをクリーム状の海水の泡で食べる一品。



Shocking taste!!

名物!! 三ツ星スナック6種盛り

- 1.旬野菜と果物のガスパacho  
ピタミンをグッと絞る。
- 2.海の幸のセビーチェ  
「ペルー・ピアン」なカルパッチョは、今、世界で流行中の「NIKKI E! 料理」。
- 3.トマトのマカロニ  
ふわっとロシ、トレビアーン?
- 4.ピタミンのマッシュマロ  
まるで羊の乳の口に入るとタピオカが雪のように溶ける。
- 5.イタリアンパセリの糖っこ  
気分は、ウサギ、止まらされる!
- 6.気泡をたっぷり含んだスイートコーンのパン  
今、いちばん新しい! 焼かないパン。