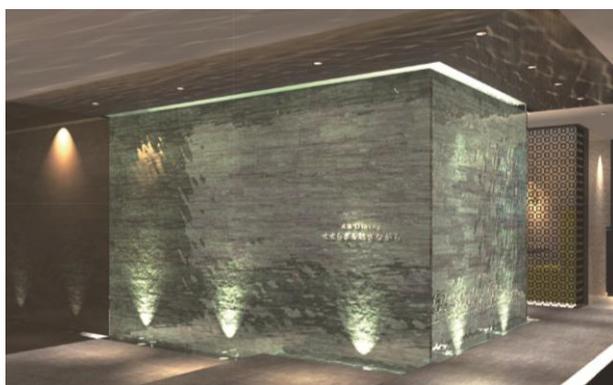


全席個室 せせらぎを聴きながら

充実のプライベート空間を こだわりの食材とともに 「全席個室 せせらぎを聴きながら」西中洲店が 11月27日にオープン

株式会社第一興商は、和食にフォーカスした飲食店舗「全席個室 せせらぎを聴きながら」西中洲店を11月27日に福岡県福岡市に出店します。



「全席個室 せせらぎを聴きながら」は、伝統的な和食に洋の素材を組み合わせた和洋折衷創作料理と、日本酒をはじめとした充実のドリンクメニューを提供します。

肉料理は博多和牛を使用した水晶焼きをはじめ、低温調理で仕上げた糸島雷山豚のフィレステーキ、ありた鶏の柚子胡椒焼きなど、九州ならではの食材を使用しています。調味料も祇園 原了郭の「黒七味」や、静岡 小柳津清一商店の「抹茶」を使用した抹茶塩などを使用。看板メニューの「土鍋ごはん」は、最上級の証である特Aランクを獲得した青森県産米の「青天の霹靂(へきれき)」を丁寧にふくら炊き上げます。

当社飲食店舗にて導入をしている、素材の油吸収量を大幅にカットする調理器具「Dr.Fry」は、天ぷらを低カロリーに抑え、女性やヘルシー志向の方にもお勧めです。

お酒に合わせる肴は、「国産和牛 白モツポン酢」、「ふくやの辛子明太子」、「明太出汁巻き玉子」、「博多酢もつ」などのご当地メニューをはじめ、手作りの小鉢は常時8種類をご用意しています。練り胡麻を使った「蒸し鶏とほうれん草の濃厚胡麻和え」や「北海道クリームチーズと塩昆布の黒七味和え」など、少しずついろいろな種類をお試しいただけます。

ドリンクは、日本各地の厳選日本酒を取りそろえました。お得な3種飲み比べや、初心者の方も飲みやすい日本酒を使用したカクテルで、日本酒をより身近に感じていただきたいと考えます。

宴会のお客様には、「スタンダード飲み放題」「プレミアム飲み放題」のほか全22種類の日本酒をお楽しみいただける「日本酒飲み放題」をご用意しました。

店内は、デザイナーこだわりの全席完全個室となっており、窓際席では那珂川の流れと中洲の夜景を見ることができます。店名にちなみ、水の揺らぎの演出を随所に取り入れたコンセプトチュアルな通路と、スタイリッシュでありながらも温もりのあるワンランク上の個室は、さまざまなシーンにお使いいただけます。眺望の良い2~4名様向けのプライベート個室は接待やデートに、大型個室はくつろげる掘りごたつのお部屋で最大32名様様の宴会に対応しています。

当社は、今後も顧客ニーズや立地特性に応じた魅力ある店舗づくりやサービスを展開し、顧客満足度を追求することで集客向上を目指します。

NEWS RELEASE

■メニュー一例 ※価格はすべて税別



宴会コースイメージ 2,500円～



博多和牛の水晶焼き 1,990円



博多水炊き 1人前 1,290円



合鴨の炙り焼き～有馬山椒バルサミソース～ 990円



おまかせ天ぷら 8種盛り合わせ 2,090円



炙りサーモンのトリプルポテトサラダ～豆乳ヴィシソワーズ～ 650円



日本酒 550円～

■「全席個室 せせらぎを聴きながら」西中洲店 店舗概要

- 所在地 : 福岡県福岡市中央区西中洲1-3 西中洲店舗ビルI 6階
- 電話番号 : 092-718-2088
- アクセス : 天神南駅(出入口6) 徒歩4分
- 開店日 : 2018年11月27日
- 営業時間 : 17:00～23:30
- 定休日 : 日曜・祝日
- 店舗面積 : 175.7㎡ (53.1坪)
- 座席数 : 総席数70席 (全席個室)
- フード : 190円～
- ドリンク : 420円～
- コース : 2,500円～
- 飲み放題コース : スタンダード1,500円/プレミアム2,000円/
日本酒飲み放題2,500円
- 平均客単価 : 4,500円
- URL : <https://r.gnavi.co.jp/mguma52e0000/>

