

報道関係各位

2017年8月23日
ホテルセントラーザ博多

「博多魚膳 美浜」秋の味覚と遊べる会席 盛秋の『遊食会席』を開催

ホテルセントラーザ博多(所在地:福岡市博多区博多駅中央街4-23 総支配人:谷川 智和)の博多魚膳美浜(地下1F)では、美浜一番人気の『遊食会席』が秋のメニューとして登場。"御造り"、"主肴"、締め"御食事"が各種お好みでお選びいただける美浜イチオシの会席です。"主肴"は『陶板で黒毛和牛ときのこの朴葉味噌焼き』もしくは『美浜名物 あらかぶの揚げ煮浸し』から、"御食事"は『鯛茶漬け』・『明太子茶漬け』・『梅茶漬け』など5種類の中からお好みでお選びいただけます。また、食前酒にはこだわりの福岡県朝倉『国菊あまざけ』を使用。一度だけでなく二度、三度と愉しめる『遊食会席』を博多魚膳 美浜にてご賞味ください。



▲ 美浜料理長 渡邊 彰

◀ ニヶ月に一度メニューが変わるので、季節ごとに新しい味がお楽しみいただけます。

◎ 遊食会席メニュー

食前酒 篠崎酒造の国菊あまざけ / 前菜 松茸と青菜菊花のお浸し 胡麻豆腐 北海道真鱈のオイルサーデン
 碗物 一番出汁と輝黄卵を使った松茸づくしの贅沢茶碗蒸し
 選べる御造り [厳選御造り盛合わせ or 厳選お野菜の御造り] * プラス400円で御造りのグレードアップ
 温物 十五穀入り国産しらす万頭の揚げ出汁
 選べる料理 [陶板で黒毛和牛ときのこの朴葉味噌焼き or 美浜名物 あらかぶの揚げ煮浸し]
 秋の籠盛 沖縄もずく酢、愛媛鱧の竜田揚げ、海老雲丹焼、松茸天麩羅
 御食事 [美浜鯛茶漬け or 明太子茶漬け or 梅茶漬け or じゃこ御飯 or 卵かけ御飯]
 デザート 手作り八女抹茶を使った秋の絹水 全9品
 ※メニュー内容は変更になる場合がございます。

博多魚膳 美浜 『遊食会席』

■ 期間：2017年9月1日(金)～10月31日(火)

■ 時間：17:00～22:30 ※会席は21:00までのご注文

■ 料金：5,500円(税込)

■ 会席特別飲み放題(税込/2時間/3名様より)

Aプラン：お一人様追加 1,200円… 瓶ビール(アサヒ)・焼酎(芋・麦)・ウーロン茶・オレンジジュース

Bプラン：お一人様追加 1,500円… Aプラン+日本酒