

報道関係各位

2017年8月29日
ホテルセントラーザ博多

旬の松茸と伊万里牛を堪能いただける 『秋のおもてなし会席』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、秋を感じる『おもてなし会席』が登場。メインの御肉料理『黒毛和牛月冠 松茸と秋茄子の陶板焼』は、伊万里産佐賀牛を使用しております。肉質はきめ細やかで上品で柔らかく、甘みと風味がたっぷり味わえ、胡麻ポン酢につけてあっさりとお召し上がりいただけます。また、前菜は『松茸と青菜菊花のお浸し』、碗物は『松茸の土瓶蒸し』、合肴は『松茸の茶碗蒸し』と松茸の芳醇な馨りを存分にご堪能いただけます。この秋に一品一品、丹精込めてご提供する『おもてなし会席』を博多魚膳 美浜にて心ゆくまでお楽しみください。



▲ 落ち着いた店内の個室にてゆっくりお寛ぎいただけます。

◀ 旬の松茸を贅沢に使用した会席をご準備しております。

◎ おもてなし会席メニュー (全10品)

| | |
|------|-----------------------------------|
| 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 北海道真鯛のオイルサーデン |
| 碗 物 | 松茸の土瓶蒸し |
| 御造り | 厳選御造り盛り合せ |
| 温 物 | 十五穀入り国産しらす万頭の揚げ出汁 |
| 御肉料理 | 黒毛和牛月冠 松茸と秋茄子の陶板焼 |
| 秋の籠盛 | 海老と博多のきのこの揚げ物 |
| 合 肴 | 一番出汁と輝黄卵を使った松茸づくしの 贅沢茶碗蒸し |
| 御食事 | 握り盛り合せ |
| デザート | 手作り八女抹茶を使った秋の絹水 |

※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 『おもてなし会席』

■ 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: 7,500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