

幻想的な秋のオープンテラスで楽しむお月見プラン

9/1(日)より『ヨーロッパ シンガプーラ』販売スタート 福岡中洲 [es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU

株式会社 DD グループの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村 厚久）が運営する「[es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU（以下 es）」は、9月1日（日）より、秋のお月見プラン『ヨーロッパ シンガプーラ』をスタートいたします。



“名月とライオンの街”をテーマにした秋のお月見プラン『ヨーロッパ シンガプーラ』が登場

es では、美食の産地“博多”の厳選した食材をつかい、シンガポール料理とコンチネンタルテイストを融合させた、オリジナリティあふれる料理を提供しております。9月1日（日）からは、シンガポール料理に西洋のテイストを織り交ぜた秋のお月見プラン『ヨーロッパ シンガプーラ』の提供をスタートします。

日本では月の模様は「兎」に見えますが、国の位置により月の模様の見え方は様々で、東洋の端では吠えるライオンに見えるとされています。今回のプランは、ここから着想を得て、秋の風物詩「名月」とシンガポールの語源である「ライオンの街」をテーマに、前菜からデザートまで視覚的にも楽しめる内容にいたしました。

福岡中洲の夜景が一望できるテラス席は、テーブルにススキやキャンドルを飾り、幻想的な空間を演出。異国情緒を感じる料理と秋の風情を愉しみながら、特別なひとときをお過ごしいただけます。



『ヨーロピアン シンガプーラ』概要

■販売期間：9月1日（日）～11月30日（土）

■販売価格：3,000円（税込）※飲み放題別

※前日までの要予約 ※2名様～

■料理内容：

《前菜》

・獅子と兎のシンガポール風月見

魚醤をベースにしっかりと味を含ませたシンガポール風味玉にコーンスプラウト、錦糸卵をあしらい月の兎と獅子を表現した一品。

・シャンピニオンのココナツキッシュ

茸の旨味が凝縮された秋のキッシュにココナツのアジアンフレーバーをマリアージュ。

・チリシュリンプ

殻のまま熱を入れた旨味の強いオボロ海老をスッキリとした辛みとトマトの深いコクでコーティングした一品。

《サラダ》

・シンガポール風サラダ～ガーデンシティ～

細切りの野菜とパクチーが織りなす、食感と香りが楽しめるアジアンサラダ。ライムの爽やかな風味がアクセントになっています。

《リゾット》

・海南鶏飯風リゾット

鶏のエッセンスとイタリア産チーズで風味豊かに仕上げ、丁寧に低温調理した鶏腿肉を添えた、海南風リゾット。

《メイン》

・グラスフェッド牛フィレ肉のポワレ～シンガポール BP ソース～

ロゼ色に仕上げた牧草牛のフィレ肉に、黒胡椒のスパイスソースを合わせ、温野菜を添えた一皿

《デザート》

・白玉団子の15夜パフェ

月見をイメージした白玉団子と上質なこし餡を重ねたカップパフェに、フルーツグラノーラのアクセントを添えたデザート





「料理長紹介」

門久 一実

1977年熊本出身。地元 restaurant での修業後、福岡・アメリカ・バリ島での料理長経験を経て、2014年9月バグース入社。座右の銘は「人は鏡」。

[es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU

九州地方最大の都市、福岡に誕生した「大人の遊び場」。博多の街並みを臨むテラスラウンジ、真紅の絨毯が印象的なダイニングスペース、寛ぎのプライベート個室など、異なるテイストが混在した空間は訪れるゲストを至福の時間へ誘います。“オリエンタル&コンチネンタルテイスト”をコンセプトにした料理は、専属シェフが博多のシーズナルな食材を使用し、独創的なメニューを考案。上質な時間に色を添えます。洗練された上質空間で寛ぎの時間をお過ごしください。



- 店名: [es] Rooftop Garden BAGUS NAKASU(エス ルーフトップ ガーデン バグース ナカス)
- 業態: ダイニングレストラン・テラスラウンジ
- 住所: 福岡県福岡市博多区中洲 4-6-12 prato NAKASU 9F-10F
- アクセス: 空港線、箱崎線「中洲川端駅」1番出口より徒歩1分
- 電話: 092-263-7520 (FAX 092-263-7521)
- 営業時間: 月～土・祝前日 17:00 OPEN - 翌 5:00 CLOSE / 日・祝日 17:00 OPEN - 翌 3:00 CLOSE
※6月8日(月)～9月30日(月)まで土・日・祝は 12:00 オープン
- 定休日: 無し
- 施設: 9階: カラオケ個室5部屋、ラウンジスペース / 10階: ダイニングラウンジ、ルーフテラスラウンジ
- 席数: 173席
- 坪数: 140.86坪
- 客単価: 4,000円～5,000円
- ホームページ: <http://www.bagus-99.com/es/> 【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報: 中田
〒108-0014 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18F
E-Mail: pr@bagus-99.com
店舗情報サイト: <http://www.diamond-dining.jp/>