

天神の夜景が見渡せるプレミアムシートで二人だけのリユクスなクリスマスを・・・
ラグジュアリーな“大人の遊び場”

[es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU

期間限定 『ディナー限定クリスマス特別コース』を販売

ダイヤモンドダイニンググループの株式会社バグース（本社：東京都港区、社長執行役員：矢口 健一）が運営する福岡中洲『^{エス}[es]Rooftop Garden Bagus Nakasu』は、12月23日（水）～12月27日（日）までディナー限定クリスマス特別コースを販売致します。

2015 CHRISTMAS SPECIAL COURSE

12/23 wed ~ 12/27 sun



 es ROOFTOP GARDEN BAGUS NAKASU

^{エス}[es]Rooftop Garden Bagus Nakasu では、“オリエンタル&コンチネンタルフュージョン”をベースに全8品 7,000円（ドリンク別/税別・サービス料別/お1名様）を天神の夜景が眺望できるお席にてご提供致します。クリスマスカラーのレッドやグリーンを取り入れた、見た目にも鮮やかなメニュー。「七面鳥の Asian 蒸し～Special wrapping」はクリスマス定番の七面鳥を、プレゼントに見立てラッピングした遊び心のある一品。またコースのデザート「クレープシュゼット」はスタッフがお客様の目の前でフランベを行い特別な夜を演出致します。ラグジュアリーで洗練された大人の空間で、二人だけの大切なひとときをお過ごしください。

【ディナー限定クリスマス特別コース 概要】

- 期間：12月23日（水）～12月27日（日）
- 内容：全8品 お一人7000円/1名様 ※ドリンク別 ※税別・サービス料別



◆コース内容◆

◇パテ・ド・カンパーニュ～季節野菜のピクルスを添えて～

丁寧に仕上げたフランスの田舎風パテにフォアグラのkokを加えて

◇鴨肉とクレソンの ORANGE GARDEN

相性の良い鴨、クレソン、オレンジのワンディッシュサラダにくるみを添えて

◇バゲット&oriental 自家製ホイップバター

焼きたてのバゲットにアジアのエッセンスを加えた自家製ホイップバターを添えて

◇ポタージュ・ド・ビスク

オマール海老とトマトの旨味を凝縮した贅沢ポタージュ

◇フリユイ・ド・メール～Noel color style～

海の幸のトマトパスタにバジルのアクセント RED&GREEN のノエル仕立て

◇七面鳥の Asian 蒸し～Special wrapping

クリスマス定番の七面鳥を present wrapping スタイルで目にも楽しく

◇牛フィレ肉のポシェ フォアグラとトリュフの Original Rossini dip と共に

古典のロッシーニに現代風の軽さを加えた[es]オリジナルスタイル

◇カカオ香る 聖夜のクレープシュゼット'es'style

大切な時を優しい炎で演出する～ [es]Special desert～



[es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU



中州の夜のトレンドスポットとして昨年 11 月にグランドオープン。店内は、ルーフトラスラウンジ、ダイニングフロア、プライベート個室と、異なる 3 つの空間で構成されております。10 階のルーフトラスラウンジからは那珂川と天神の街並みを一望でき、解放感ある癒しのスペースとなっております。同じフロアには深紅の絨毯と豪華なシャンデリアが印象的なダイニングフロアがあり、贅沢なひと時をお過ごしいただけます。9 階にはダーツやカラオケが設置されたプライベート個室を 5 部屋完備。福岡のシーズンブルな食材をベースにした、BAGUS [es] オリジナルのお料理とともに、中州の夜をお愉しみください。

- 店名：[es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU (えす るーふとつづがーでん ばぐーす なかす)
- 住所：〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲 4-6-12 PRATO 中洲ビル 9F,10F
- 電話：092-263-7520 (FAX 092-263-7521)
- 営業時間：月～土曜 17：00～05：00 日曜・祝日 17：00～03：00
- 定休日：なし
- ホームページ：<http://www.bagus-99.com/es/>
- Facebook：<https://www.facebook.com/bagusesnakasu>



【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 広報部：中田

〒108-0014 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18F

T E L : 03-6858-6085 F A X : 03-6858-6086 または 020-4662-1757

E-M a i l : pr@diamond-dining.com

店舗情報サイト：<http://www.diamond-dining.jp/>

コーポレートサイト：<http://www.diamond-dining.com/>