

MENU

5・ムニュー

～Hors d'oeuvre～

Le Fruit de mer KYUSHU et légumes FUKUOKA
une image de repas dans les nuages

北海道産タラバガニとフランス産キャビアに
九州産の魚介類と福岡県若松産の野菜を中心にドレスし
雲の上で食事をしているイメージで

～Soupe～

Les Bisque de homard et flan de SHIITAKE

活オマール海老のビスクと福岡県産肉厚椎茸のに入ったフラン

～Viande～

Filet de Bœuf “HAKATA” de grille trois ligne de
épinards avec petit burger de foie gras

福岡県産博多和牛フィレ肉をグリルにして
ほうれん草で作った3本のグラデーションラインと
フォアグラミニバーガーを添えて

～Dessert～

Thé vert “YAME”

最高級八女抹茶の球体

～Pain～

Doux et Pain

2種類のパン

～Après repas～

Thé Japonais

八女茶 玉露

7・ムニュー

～Hors d'oeuvre～

Le Fruit de mer KYUSHU et légumes FUKUOKA
une image de repas dans les nuages

北海道産タラバガニとフランス産キャビアに
九州産の魚介類と福岡県若松産の野菜を中心にドレスし
雲の上で食事をしているイメージで

～Soupe～

Les Bisque de homard et flan de SHIITAKE

活オマール海老のビスクと福岡県産肉厚椎茸のに入ったフラン

～Poisson～

Le aumônière de Paquet de film de poisson
du jour à la KYUSHU avec légumes locaux en
parfum fume à la symphonie

九州産の旬魚と地元野菜に燻製の香りをフィルムで
オモニエールにして開けた時の香りと味が楽しめる交響曲

～Granité～

Le granite du jour

お口直しの氷菓子

～Viande～

Filet de Bœuf “HAKATA” de grille trois ligne de
épinards avec petit burger de foie gras

福岡県産博多和牛フィレ肉をグリルにして
ほうれん草で作った3本のグラデーションラインと
フォアグラミニバーガーを添えて

～Dessert～

Thé vert “YAME”

最高級八女抹茶の球体

～Pain～

Doux et Pain

2種類のパン

～Après repas～

Thé Japonais

八女茶 玉露

全国「みどりの愛護」のつどい開催記念 特別メニュー

SPECIAL

Your Majesty

～ユアマジェスティ～

全国「みどりの愛護」のつどい開催記念 VIP特別コース。

国指定重要文化財 旧松本邸が食事会場として利用されたことを記念し、
2種類の特別メニューをご用意いたします。

最上の料理と心地よいクラシックな空間とが生み出す贅沢なひとときをお楽しみください。

■ 料金と内容のご案内

個室料金
サービス

“実際に食事会で提供されたメニュー”を特別にアレンジしたコースです。

・5品 再現コース 17,000円 (消費税込・サービス料込 21,505円)

* オードブル・スープ・肉料理・デザート・八女茶玉露

・7品 アレンジコース 22,000円 (消費税込・サービス料込 27,830円)

* オードブル・スープ・魚料理・グラニテ・肉料理・デザート・八女茶玉露

【リクエスト】

- ・5日前午前までのご予約が必須でございます。
- ・2名様～18名様迄、ご注文は会場の皆様と一緒にお願い致します。
- ・ご変更、キャンセルの場合には規定によるキャンセル料が発生する場合がございます。



*食材等によるアレルギーなどがございましたらあらかじめ係へお申し付けください。

*仕入れの状況により、食材・メニューが変更となる場合がございます。

電話番号 093-871-1031 <https://www.nkc.or.jp>

旧松本邸 [一般社団法人西日本工業倶楽部] 北九州市戸畑区一枝1丁目4-33

