



◆新メニュー情報◆ NEWS RELEASE

2014年11月19日

今年は「和食リスマス」！

1日30組限定のクリスマス限定ディナーコースのご案内
12月23～25日の3日間限り

明太子料理専門店の「元祖博多めんたい重」（所在地：福岡市中央区）は、現在クリスマス限定ディナーコース「Merry Mentai Christmas」の予約受付を行っております。

本コースは12月23日～25日の3日間に限り提供する和とクリスマスが融合した特別コースです。1日30組限定のお客様にクリスマスの魅力あふれる特別ディナーを提供いたします。モエ・エ・シャンドンの乾杯に始まり、前菜の聖夜の味覚三種やメインの黒毛和牛リブロースのグリル、デザートのカッシュ・ド・ノエルなど料理の数々がロマンティックな聖夜を彩ります。

また、和モダンをテーマにした店内では、大人の上質空間をそのままに期間限定の和ツリーやBGMでクリスマスムードを一層盛り上げます。さらに、本コースをご予約いただいたお客様には、当店より心ばかりのプレゼントもございます。今年のクリスマスは、元祖博多めんたい重で心に刻まれるひとときをお過ごしください。



「Merry Mentai Christmas」コース一部



モエ・エ・シャンドン

Merry Mentai Christmas 概要

- 日時 12月23日(火) 第1部 18:00～／第2部 21:00～
24日(水) 第1部 18:30～／第2部 21:30～
25日(木) 第1部 18:30～／第2部 21:30～(各部15組限定)

■コース価格 10,000円

＜コース内容＞

- ・乾杯 モエ・エ・シャンドン※またはノンアルコールカクテル
- ・前菜 聖夜の味覚三種
～蒸し鮑 生うに 生ハムとミモレット～
- ・お造り とらふぐ刺し
- ・焼き物 やわらかい牛舌の炙り
～旬の根菜添え もろみのソースにて～
- ・サラダ 蕪と長芋のさらだ 青じそ風味
- ・メイン 黒毛和牛リブローズのグリル
～壱岐の塩を添えて～
- ・揚げ物 南瓜豆腐の揚げ出し
- ・食事 小めんたい重(梅のお吸い物)またはめんたい煮込みつけ麺
- ・デザート ブッシュ・ド・ノエル
～旬のフルーツを添えて～

■ご予約特典

- ・11月中にご予約いただいたお客様にはモエ・エ・シャンドン(ハーフボトル)をプレゼント
- ・4名以上でご予約のお客様にはモエ・エ・シャンドン(フルボトル)をプレゼント
- ・ご予約いただいたお客様全員にクリスマスプレゼントをご用意



【リリースに関するお問い合わせ先】

元祖博多めんたい重 PR広報部 (TEL)092-725-7220 (MAIL)pr@mentaiju.co.jp

* 写真データ等もご用意しております。お気軽にお問い合わせください。