



ふくおかの恵み

雪待ち御膳

一日限定三十食

十一月十七〜三十日

※但し、二十九日を除きます。

一、六五〇円
税込



福岡県の地産地消キャンペーンに合わせ、
雪景色や氷に見立てた料理で、
冬間近のこの時期に
初雪を待ち遠しく想う
心情を御膳に込めました。
福岡県産のお米や野菜、木の子、
果物などをふんだんに使った
手の込んだ料理の数々を
心ゆくまでご賞味ください。

薄氷



お品書き

前菜三種

福岡県産小松菜と自家製厚揚げのお浸し
柿の西京漬け白酢掛け
干し芋の肉巻き

吸物

薄葛の薄氷仕立て
＜明太子真丈・紅葉麩・蕪＞

造り代り

海鮮サラダ ＜福岡県産葉野菜・海老・蛸・スモークサーモン・パセリ＞
～昆布茶・オリーブオイル・大根おろしのドレッシング～

炊き合せ

子持ち公魚の利休麩巻き
＜福岡県産占地・獅子唐＞の雪見餡掛け

焼物

銀鱈の幽庵焼きと鰯の塩焼き
＜福岡県産エリンギ・ブロッコリー・山芋＞

蒸し物

福岡県産舞茸の天麩羅とあん肝のかぶら蒸しとのべつ甲餡掛け
～糸島産糸人參・餅銀杏・茶蕎麦～

御飯

牛時雨おじやと自家製福岡県産白菜のべつたら漬け
＜小石原産 夢つくし『すいとん米』使用＞

水菓子

朝練りわらび餅の黒蜜添え
～福岡県産苺と黒豆粉のせ～

Restaurant C' AREA セリア

HAKATA SUNHILLS HOTEL

福岡市博多区吉塚本町 13 番 55 号

西鉄バス吉塚営業所となり・JR 吉塚駅から 200M

営業時間 / 11:00-15:00 (O.S 14:30)

LINE



ご予約 / お問い合わせはこちら

☎ 092-631-3447