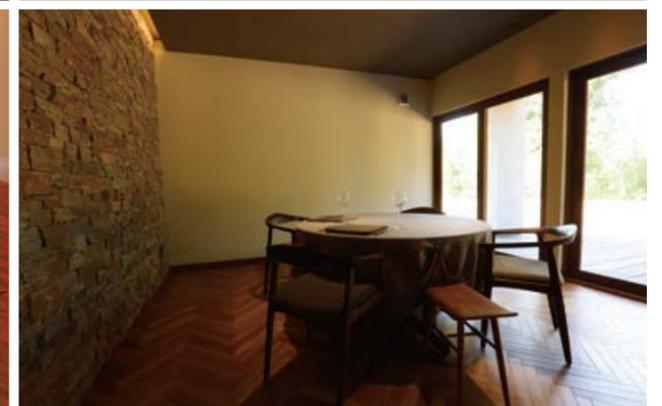


一年の締めくくりと始まりは、九州を代表する名店の味を。

フランス料理
Miyawaka
Soukatei



地産地消を超えた『farm to table』を
より身近に食で地域が変わっていく…
皆が元気になる…
自然や季節を切り取り、
皆様のテーブルへと運ぶ、
もっとあざやかに、より自然に近く…
素材が育った環境や作り手の
哲学をも器の中から、
その1皿に携わった人々のメッセージを
お届けしたい…



住所：福岡県宮若市乙野 666-2
電話：094-952-6795
<https://info-soukatei.com>
Lunch：11:30(door open)～14:30
Dinner：18:00 / 19:30(start)～22:00
定休日：毎週火・水曜日のランチ

(おせちの一部をご紹介します) 美味しい食材を、より美味しく。九州を中心に「馳走」いたしました。



オーナーシェフ
金丸建博

九州の食材をフランス料理の技法でごちそうに。Soukateiのキッチンから直送のおせちです。



嘉穂町・本間さんの鹿、
フォアグラ、
柿豚のピチビエ

鹿肉、豚肉(柿豚)、トリュフ、ドライ
トマト、ヘーゼルナッツをパテ状に
してパイに包み、焼き上げました。クセ
なく旨味の詰まったジビエパイです。



フォアグラと
アナゴのテリーヌ

フランスでも食べられるアナゴ。天
草産アナゴの味わいをフォアグラと
重ね、山海の珍味をお楽しみいた
だけるテリーヌに仕上げました。



ポロネギと
黒トリュフのプレス

トリュフの産地として名高い、フラ
ンス・ペリゴール産の黒トリュフを、
香りと甘みのあるポロネギと合わせ、
酸を効かせたジュレで固めました。



宮若牛フィレ肉と
宗像牛ロースの
ローストビーフ

赤身の美味しさに定評のある宮若
牛、海の近くで育ちほのかな塩味を
感じる宗像牛をローストビーフにし
ました。食べ比べてお楽しみください。



鹿児島キャビア/
ロシアチョウザメ
「オシエトラ」のキャビア

鹿児島で作る純国産のキャビアと、
キャビアの王道であるロシア産キャ
ビアです。ニンジンパイや鹿のコンフィ
と合わせてお召し上がりください。

予約番号 ①

限定10セット

Soukatei おせち 36品 50,000円 (税込)

4~5人前 フランス料理 (サイズ) 横35 × 奥35 × 高6.5(巻の重)/11(式の重)cm
(賞味期限) 冷蔵保管で2022年1月1日

Soukatei の常連客のために作られてきたラグジュアリーな「おせち」。今年も数量限定で特別にご予約頂きます。すべて同店の厨房で作ってあげてお届けします。



大晦日

元日

大晦日からお正月までお楽しみいただける特別なボックスです。

お重を手にするるとずっしりとした重量感! ご家族で2日分お楽しみいただける36品が詰まっております。お品書きの赤字メニューは大晦日におすすめの一品。お正月はキャビアやアワビ、オマール海老などで賑々しくお祝いするのはいかがでしょうか。



Miyawaka Soukatei
オーナーシェフ 金丸建博
南フランスやパリで腕を磨き、福岡の老舗フランス料理店の料理長へ。2004年に東区香椎に「颯香亭」を開業、2019年のミシュランガイド福岡で1つ星を獲得。2021年に宮若市に移転し、地産地消に一層力を入れる。



安心院の希少な赤いスパークリング & 宮若小麦の自家製パンも

Soukatei マダムが厳選したワインは、「小公子」という赤品種とシャルドネ種を瓶内二次発酵させたスパークリング。バターをたっぷり練りこんだ自家製パンは、キャビアやフォアグラに負けないリッチな味わいです。



式の重

巻の重

- 巻の重
- 1 最高級フランス・シャラン産ビュルゴー家の鴨
 - 2 嘉穂町・本間さんの鹿のコンフィ・八女江崎酢蔵のりんご酢
 - 3 天草産天然鯛のシトロナード
 - 4 鹿児島産キャビア
 - 5 阿蘇・村上さんの虹鱒ムースとヤマメの卵の瓶詰
 - 6 宮若牛フィレ肉のローストビーフ
 - 7 朝倉・杉さんの柿豚コンフィ
 - 8 ポロネギと黒トリュフのプレス
 - 9 フォアグラとアナゴのテリーヌ
 - 10 ロシアチョウザメ「オシエトラ」のキャビア
 - 11 宗像牛ロースのローストビーフ
 - 12 久山町・里山サボリの一口にんじんパイ
 - 13 宮若・宗像・朝倉・久山野菜のフレンチ風シュープリーズ缶
 - 14 木の皮風の生地で巻いたフォアグラバター
- 式の重
- 1 天草産鮑のマルセイユ風
 - 2 安河内さんの小麦と地元玉ねぎのタルト
 - 3 八女・高木茶園の黒文字と宮若小麦のフィユテ
 - 4 オマールブルー
 - 5 スパイシー・オマールビスケット・カレーソース
 - 6 嘉穂町・本間さんの鹿、フォアグラ、柿豚のピチビエ(パイ包み)
 - 7 マダムセレクトワイン(安心院赤スパークリング)
 - 8 宮若小麦と高千穂バターの颯香亭のミニ食パン
 - 9 伝統野菜・桐岡茄子のピクルス(瓶入り)
 - 10 宮若牛のビーフシチュー
 - 11 華見鶏のブーレ・ファルシ・ベリグルディヌ

●赤字は大晦日におすすめ 写真はイメージです

不織布の風呂敷にお包みしてお渡しいたします。