

予約番号 **101** 〈限定10セット〉

店舗お受取

ポイント10倍!
トリアル
ポイント **2,314** ポイント

※ネット予約の場合ポイント付与は後日となります。
(予約締切後3週間前後)

50,000 (税込) 円

明治屋

Soukatei おせち 26品

4人前 フランス料理 〈サイズ〉 奥行35×幅35×高さ21cm
〈消費期限〉 冷蔵保管で2024年1月1日

店舗予約
後払い

地元宮若や近隣の生産者様からこだわり食材を仕入れ、華やかで、お酒に合うオードブルをご用意致しました。
ラグジュアリーで特別な日を演出する数量限定のおせちです。

南フランス料理をベースにした 里山ガストロノミーレストラン。

Farm to table を掲げ、地域や環境問題へも取り組む金丸シェフは、
素材が育った環境や作り手の哲学、一皿に携わった人々のメッセ
ージを器に込め、訪れたお客様に感動をお届けしています。

2019年よりミシュランの1つ星を獲得し、2021年宮若市へ移転。
自然をモチーフとした料理を提供する、高級ガストロノミーレストラ
ンです。更なる地域への貢献と自然へのオマージュ、関わる人々へ
の感謝の念から宮若プロジェクトという新たな挑戦へと向かいます。



緑豊かな場所に佇むシックな造りの店舗。



店舗内観

Miyawaka Soukatei
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「風香
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
層力を入れています。



住所：福岡県宮若市乙野666-2 電話：0949-52-6795
<https://info-soukatei.com>

Lunch: 11:30 (door open) - 14:30 12:00 - 1 斉スタート
Dinner: 18:00 / 19:30 (start) - 22:00 定休日：毎週火・水曜日 / ランチ

大晦日、お正月を彩る Soukateiのおせち

お品書きの赤字メニューは大晦日におすすめの一品です。ぜひ新しい年を、華やかな料理とともに迎えてください。



大晦日



お正月

壺の重

- ① 阿蘇・高森の নিজマスムースとヤマメの卵
- ② 鴨山椒のピクルス、和スパイスソース
- ③ ラタトゥイユ
- ④ カリフラワーのキャビア缶
- ⑤ 天草産たこの赤ワイン煮ゼリーと根セロリ
- ⑥ 玉ねぎとトリュフのタルト
- ⑦ 宮若・キャロットラペ
- ⑧ フォアグラ・キャメルナッツの
アラリネ瓶詰めテリーヌ
- ⑨ 黒毛和牛のローストビーフ
- ⑩ 宮若牛のアスピックゼリー
- ⑪ 海老ムースサンド
- ⑫ 古処鶏のパロチーヌ
- ⑬ 宮若牛とトリュフのボンボンクロメスキー
- ⑭ マルセイユ風の天草産鮎
- ⑮ 宮若&近隣野菜のシューブリース缶

式の重

- ⑯ プリオッシュナンテール
- ⑰ 福岡・宗像産ブルーベリーのBOXタルト
- ⑱ リバーワイルド・ローストポーク
- ⑲ 山中農園の白いちごの『赤いオペラ』
- ⑳ スープ・オー・ピストゥー
- ㉑ Soukatei ピクルス
- ㉒ 桐岡茄子と穴子のミルフィューク
- ㉓ リバーワイルド・柿豚のリエト
- ㉔ 本間さんの鹿と朝倉杉さんの柿豚使用
『プロヴァンス風ビチビエ』
- ㉕ 宮若牛のドーブ・ア・ラ・プロヴァンサル
- ㉖ カナダ産オマール海老1尾入り・
オマールカレーソース

- メニュー赤字は大晦日におすすめ
- メニュー黒文字はお正月におすすめ



壺の重



式の重

