

媒体関係各位

2017年9月21日(1/2枚)

宗像市・古賀市・福津市・岡垣町・芦屋町。
食材の宝庫“筑前玄海エリア”の秋の実りが、特別メニューで登場。

筑前玄海のめぐみ キャンペーン

期間：9月28日(木)～10月31日(火)

“筑前玄海エリア”と呼ばれる宗像市・古賀市・福津市・岡垣町・芦屋町の5つの市町は、その地勢から海産物はもちろん、野菜や果物など農産物の栽培が盛んです。各市町の物産館や直売所は飲食関係者も足繁く通うほど、新鮮で良質な食材が揃っています。

そんな筑前玄海エリアの美味しい魅力の再発見のため、イムズの人気飲食店5店舗が趣向を凝らし、旬の食材をたっぷり使った特別メニューを用意しました。9月28日(木)から10月31日(火)までの約1か月、実りの秋のご馳走をイムズでたのしむことができます。

参加店舗

- ・12F__もんじゃ焼き・お好み焼・鉄板焼 優乃華(うのはな)
- ・12F__東京純豆腐(トウキョウスンドウブ)
- ・12F__日本蕎麦&鉄板ダイニング ミヶ森
- ・12F__SEAFOOD & GRILL KIRIN SOW-SOW
- ・13F__食彩健美 野の葡萄



筑前玄海のめぐみ
キャンペーン

食材の宝庫・筑前玄海(宗像・古賀・岡垣・芦屋)
そのめぐみを受け取って

筑前玄海から
届いた実りを
旬の一品に

開催期間
2017年
9月28日
～
10月31日

イムズの人気飲食店5店舗が創意工夫を凝らし
筑前玄海の旬の食材を使った特別メニューをご提供します。

 優乃華 092-716-6300	 東京純豆腐 092-737-6906	 ミヶ森 092-733-2373	 KIRIN SOW-SOW 092-721-0882	 食彩健美 092-716-1461
--	--	--	--	--

※ 館内での取材・撮影は、取材申込書の提出をお願いしております。お手数ですが、広報担当者までご連絡をお願い致します。

2017年9月21日(2/2枚)

※表示価格は税別です



ランチビュッフェ 1,700円
ディナービュッフェ 2,200円～

食と健康にこだわり、九州産の素材をたっぷり取り入れた大人気の自然食ビュッフェに、筑前玄海の食材が仲間入り。

鱈、鯛、フグなどその日の魚を火鍋で味わう「海鮮鍋」、猪のミンチ肉を使った「猪ミートソース生パスタ」、サツマイモ・しいたけ・ナス・かぼちゃなどの「季節の天ぷら」。海と山、両方のめぐみをたっぷりビュッフェで楽しめます。

食彩健美 野の葡萄



筑前玄海の野菜玉 1,186円

具材が野菜オンリーのヘルシーなお好み焼を、筑前玄海の野菜だけで。山イモ、小松菜、ナスをたっぷり、仕上げにオクラとサツマイモも使用。

もんじゃ焼き・お好み焼・鉄板焼
優乃華(うのはな)



チーズタッカルビトッポギスンドゥブ 1,186円

大ブーム中の「チーズタッカルビ」をスンドゥブにアレンジ。甘みの強い筑前玄海のキャベツとサツマイモを具材に採用。野菜の甘み、辛いスープ、爽やかなチーズの3つの味わいがポイントです。ランチタイムは白ごはん、ナムル、デザート付き。

東京純豆腐(トウキョウスンドゥブ)



宗像ヤリイカのタレ焼き 1,050円

宗像から届いた鮮度抜群のヤリイカを、鉄板で程よく調理。絶妙な歯ごたえと柔らかさ、噛みしめるたびにあふれるイカの甘みが、日本酒にもよく合います。

日本蕎麦 & 鉄板ダイニング
三ヶ森



パピョット～鯛の紙包み焼き～ 1,834円

具材を香草、調味料とともに紙で包んで焼き上げる、フランスの定番家庭「パピョット」を、筑前玄海から直送される鯛で。野菜の旨味やハーブの香りとともに、しっかり身の詰まった鯛のおいしさを楽しめます。

SEAFOOD & GRILL KIRIN SOW-SOW