

メディア関係者各位

2013年5月21日

NEW
OPEN!!
情報

『日本蕎麦 & 鉄板ダイニング 三ヶ森(さんがもり)』 天神イムズ店 5/30(木) OPEN 決定！

旬の料理でまずは一献、北海道産本格二八蕎麦でさっぱりシメる...が新しい。



蕎麦と鉄板料理のコラボスタイルという新しいコンセプトで人気・実力ともに定評のある「三ヶ森」が、いよいよイムズに登場！

東京で修行した店主が繰り出すのは、こだわりの蕎麦と季節野菜を取り入れた創作鉄板料理。

北海道直送の蕎麦粉を使用した細麺の二八蕎麦、伊万里牛や幻の豚と言われる芳寿豚(ほうじゅとん)のステーキ、鉄板で焼くだし巻き玉子など目にも楽しい逸品がずらり。

コースも充実しているので、どんな場面にも活躍する飲食店がまたまたイムズに増えます。

また、三ヶ森の料理にじっくり、日本酒やビオワインも吟味して取り揃えているので、“蕎麦屋で一杯”、“シメは蕎麦”という新しい福岡の楽しみ方がいよいよ定着・話題になりそうです。



12F／日本蕎麦&鉄板ダイニング 三ヶ森

営業時間：平日11:00～15:00／17:00～24:00(〇.S 23:30)

：日・祝日11:00～15:00／17:00～23:00(〇.S 22:30)

時間帯禁煙 全席喫煙可 ※ランチタイムは全席禁煙

TEL:092-721-0892



▲ イムズ店新作メニュー！
贅沢ランチ 2,600円をはじめ、天神店
ならではのランチや新作にもご期待ください。

《ランチメニュー》

■三ヶ森ランチ 800円

蕎麦・井ぶり(小)・デザート・蕎麦珈琲

■限定ランチ 1,600円

せいろ蕎麦 又はかけ蕎麦+南関いなり 又はかしわごはん

■伊万里牛ステーキ丼ランチ 2,200円

サラダ・だし巻き玉子・ステーキ丼・蕎麦

など

《グランドメニュー》

酔もつ 300円、三ヶ森月見ポテサラ 600円、

蓮根せんべい 500円、鳥皮せんべい 600円

鉄板で焼くだし巻き玉子 600円、

伊万里牛サーロインステーキ(50g～)1600～

コース 3,500円より

《ドリンク》 各種日本酒、ビオワイン、焼酎など