



K O Y O M I
Japanese Cuisine

冬季限定 日本料理「暦」
毎月、出逢う『旬懐石』

進化を続ける日本料理「暦」が月ごとにお届けする旬懐石コースのご案内です。
冬に旬を迎える厳選食材を使った3種のメイン料理、小鉢からデザートまで全13品。
『和食』でしか味わえない繊細で美味な世界を、特別懐石でご用意いたします。

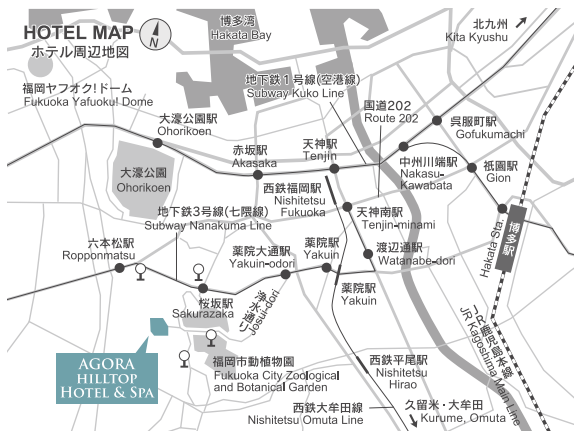
毎月、出逢う『旬懐石』 1名様 ¥8,000 [メイン料理3種 食べ放題] [ディナー 17:30~21:30 (L.O.21:00)]

- 小 鉢 豆乳臭豆腐
- 刺 身 玄海 特選盛合せ
- 吸 物 真丈清水仕立て
- 箸休め 酢取茗荷・炙り煮穴子の手毬寿司
- 煮 物 旬菜煮物盛合せ
- 旬のメイン料理 ※右記3種をお好きにだけ
- 味覚小鍋 茶だし香る 糸島豚しゃぶ茶鍋
- 食 事 帆立ときのこの炊き込みごはん
- 止 椀 なめこの赤出汁
- 香 物 盛合せ
- デザート フルーツ盛合せ

- 11月 鮑 _____ 鮑・平らぎ貝・ミル貝3種のバター醤油焼き
ズワイ蟹 _____ ズワイ蟹と大海老の天麩羅盛合せ
黒毛和牛 _____ 黒毛和牛のステーキ 風呂吹き大根仕立て
- 12月 河 豚 _____ 河豚のたたきと河豚のから揚げ
真名鰹 _____ 真名鰹味噌焼きとフォアグラの鉄焼き
黒毛和牛 _____ 黒毛和牛の炙り パーニャフレイダ仕立て
- 1月 寒 鰯 _____ 玄海産 寒鰯の照焼 旨味大根添え
鱈白子 _____ 鱈白子のボン酢和え アンコウのから揚げを添えて
黒毛和牛 _____ 黒毛和牛焼きしゃぶ仕立て 旬菜サラダ添え
- 2月 寒 鰯 _____ 寒鰯西京味噌焼きと太刀魚の銀塩焼き
甘 鯛 _____ 玄海産 甘鯛とハマグリ旬菜潮煮
黒毛和牛 _____ 黒毛和牛のたたきと旬菜サラダ添え
- 3月 桜 鯛 _____ 桜鯛と旬菜の骨蒸し かぼすボン酢と共に
ム ツ _____ ムツ煮付け 地野菜と絹豆腐添え
黒毛和牛 _____ 温しゃぶと温野菜の盛合せ



※仕入れ状況により一部変更になる場合がございます。※料金には、サービス料・消費税が含まれております。※満席の場合もございますので、事前のご予約をおすすめいたします。※写真はイメージです。



お問い合わせ・ご予約は TEL:092-771-2131

- 福岡空港より
 - ・車で30分
 - ・天神まで地下鉄で10分/車で10分
 - ・博多まで地下鉄で5分/バスで20分(58番)
- 桜坂駅より
 - ・車で2分
 - ・徒歩で15分
- シャトルバス(無料)

博多駅 ~ 薬院駅 ~ ホテル着 [平日]			
11:00	11:20	11:30	
12:00	12:20	12:30	
16:00	16:20	16:30	
17:00	17:20	17:30	
- 博多駅より
 - ・車で15分/バスで20分(58番)
 - バスで40分(56, 57番)
 - ・天神まで地下鉄で5分/車で10分

※1台定員28名。ご利用状況によってはご乗車できない場合がございます。ご了承ください。
※土曜・日曜・祝日は、10:00~21:00まで30分おきに運行しております。
※ホテル出発便もございます。発着時間、のりば等詳しくは、お問い合わせください。

2017.10.1M GRP AHC



アゴーラ福岡の上ホテル&スパ 810-0032 福岡県福岡市中央区輝国 1-1-33
AGORA Fukuoka Hilltop Hotel & Spa 1-1-33 Terukuni, Chuo-ku, Fukuoka-shi, Fukuoka 810-0032 Japan
TEL:092-771-2131 FAX:092-771-8888 agorafukuoka-hilltop.com