



新緑がまぶしい季節となった。
旬の素材を生かし
伝統的な日本料理の味を追求する
「四季の懐石料理 精進料理 柚子庵」には
おいしい献立が続々と登場している。
この時期ならではの極上の味わいを
庭園の広がる情緒豊かな雰囲気の中で
心ゆくまで楽しみたい。

初夏の彩りが美しい 旬のごちそう 心づくしの「懐石料理」

■四季の懐石料理 精進料理 柚子庵

天然のタイやオクラ、マイタケなど
旬の素材がたっぷりのコースが6,000円

旬の野菜と天然の魚介類にこだわり、伝統的な日本料理の味を追求する『柚子庵』。いたずらに手を加えることのない洗練された料理の数々は、何度口にしても飽きることがない。器とのバランスを考えた美しい盛り付けもまた、客の心をとらえて離さない。「良いものは変わらない、変えてはいけない」という姿勢が、逆に新鮮な感動となって私たちの心に伝わってくる。

6月からは、同店の魅力をたっぷりと味わえるコース料理「この夏一番おいしい献立」が登場する。イサキ、ハモ、ズズキといった季節の魚、トマトにオクラ、マイタケなど初物の夏野菜も少しずつ顔を見せ始める。これらの素材は、店長自らが毎朝市場に足を運び、長年の経験を生かして厳選されたものばかり。素材の良さに熟練の技が加わり、極上の味わいとなって提供される。「この夏一番おいしい献立」は1人前6,000円。期間は9月15日まで。

久留米店、福岡店の両店で
平日昼限定「お昼のおこわ膳」が好評

また、この時期ならではの旬の素材を使ったお昼のコース「季節のおこわ膳」にも定評がある。初夏の彩りが美しい心づくしの献立が楽しく、価格は1人前3,150円。平日の昼11時30分から15時までの特別メニューとなっている。

『柚子庵』久留米店はテーブル席5つと60人収容の椅子席の広間。福岡店にもテーブル席5つと50人収容の椅子席の広間が用意されている。福岡市の「都市景観賞」にも選ばれた福岡店からは博多湾や福岡タワーも見渡せ、眺望は抜群だ。

旬の味覚を満載した懐石料理

この夏一番おいしい献立 6月1日-9月15日



- ◆ 南高梅の食前酒
- ◆ 胡麻豆腐
- ◆ 調理長自慢の前菜
- ◆ ハモと鱈の土瓶蒸し
- ◆ 旬の活魚の盛り合わせ
(いさぎ・おろすずき・玄あじ・天然鯛・いか)
- ◆ 山女の揚げ出し
- ◆ 海の幸・山の幸入りのトマテ釜揚げシラス
- ◆ 特大車海老のサラダ
- ◆ 特打ち山かけそば
- ◆ 名物南高梅のゼリー

特別価格 **6,300円** (税・サービス料込)
※仕入れの都合上、献立が変わる場合もあります。
※前日までに要予約 ※定休日/水曜

Reference MENU

- 季節の懐石料理
 - 福岡店・久留米店共通 …………… (昼夜) 5,250円より
- 季節のおこわ膳
 - …………… 3,150円 (各店共通) ※平日の昼限定
 - (ほか、精進料理や祝事料理も応相談)

問い合わせ・予約は

「四季の懐石料理 精進料理 柚子庵」

- 福岡店 ☎092・711・7171
福岡市中央区桜坂3-80-1
 - 久留米店 ☎0942・38・5559
久留米市柳原町125-1
- 〔営業時間〕 昼/ 11:30~15:00
夜/ 17:00~22:00
〔定休日〕 水曜 ※福岡店は駐車場なし



「茶寮 花ゆず」 ☎092・716・5115 天神岩田屋本館地下2階

〔ホームページ〕 <http://www.yuzuan.co.jp>

季節の恵みをふんだんに盛り込んだ懐石料理

※価格はすべて税・サービス料込