

## 都ホテル 博多 13F SOMEWHERE RESTAURANT & BAR

### 9 月 1 日よりディナーメニューを一新

～九州各地の食材をフレンチ仕立てにした

### ディナーコース“Kyushu Premium”とアラカルト～

都ホテル 博多 13F SOMEWHERE RESTAURANT & BAR（所在地：福岡市博多区博多駅東 2-1-1）は 2024 年 9 月 1 日（日）より、ディナーメニューを一新します。新メニューは、九州各地の食材を斬新な視点でフレンチ仕立てにしたディナーコース“Kyushu Premium”と、約 30 品～40 品のアラカルト料理の 2 本立てとなります。



ディナーコース“Kyushu Premium”＜秋＞

ディナーコース“Kyushu Premium”＜秋＞は、ホテルにいながら九州各地の食材を楽しんでいただけるよう、明太子、馬肉、ゴマとサバ、九州麦味噌、島原素麺、水炊きなど、郷土の食材や郷土料理をフレンチの手法で仕立てたコースです。シェフの遊び心がつまったイノベティブなコースは、宿泊のお客様にも近隣のお客様にも楽しんでいただけるメニュー構成となっています。

またアラカルト料理は、大分県産ヒオウギ貝のプレート、ありたどりのポワレ、鹿児島県産和牛サーロインステーキなど、九州の食材を生かしたシェフ特製のアペタイザー、魚料理、肉料理などを揃えました。気の合う仲間とのカジュアルな会食やカップルでのゆったりとした時間にお使いいただけます。

開業 5 周年を迎えて新たなスタイルに刷新した都ホテル 博多 13F SOMEWHERE RESTAURANT & BAR にて、フレンチスタイルの「九州のうまいもの」をお楽しみください。

＜本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先＞

都ホテル 博多 セールス & マーケティング部  
〒812-0013 福岡市博多区博多駅東 2-1-1  
TEL : 092-441-3119 FAX : 092-441-3122  
Email : [t-tobita@miyakohotels.ne.jp](mailto:t-tobita@miyakohotels.ne.jp)

## ■ディナーコース“Kyushu Premium”、ディナーアラカルト概要

1. 提供開始日： 2024年9月1日（日） ※内容は季節ごとによります
2. 店 舗： 都ホテル 博多 13F SOMEWHERE RESTAURANT & BAR
3. 時 間： 17:30 ～ 23:30  
＜コース L.O. 21:00 / アラカルト L.O. 22:30 / ドリンク L.O. 23:00＞
4. 料 金： ディナーコース お1人様 9,800円（ペアリングワイン付 14,300円）  
アラカルトメニュー 600円～

### ディナーコース“Kyushu Premium”＜秋＞ 9,800円



- 四角い明太子
  - 熊本馬肉のタルト
  - 水炊きスープ、鶏捏のラビオリ
  - パン
  - ゴマとサバ、スパイスとハーブ
  - 焼きナスとフォアグラ、九州麦味噌、カカオのフィユテ
  - カサゴのフリット、カボス
  - カサゴの出汁と島原素麺
  - 仔羊のロースト、福岡県産木の子、山ワサビ
- ※九州産和牛サーロインローストにもご変更いただけます(+2000円)
- 福岡県産無花果のデザート
  - 栗のモンブランとエスプレッソ
  - 柿とアプリコットのパートドフリュイと自家製のカステラ
  - コーヒーまたはハーブティー

※内容は変更になる場合もごあります。

ディナーコース“Kyushu Premium”＜秋＞

### ディナーコース“Kyushu Premium”＜秋＞+ペアリングワイン付 14,300円



上記メニューに加え、ソムリエセレクトのスパークリングワイン1杯+グラスワイン3杯をセットでお楽しみいただけます。

ディナー ペアリングワイン

アラカルト “SOMEWHERE グランドメニュー” (一例)



大分県産ヒオウギ貝のプレート ¥3,600



スモークサーモンとウッフマヨ明太 ¥1,200



大豆のファラフェル、スパイスカポチャ ¥1,800

※ヴィーガン対応メニュー



イトヨリのムニエル、焦がしバターソース ¥2,400



渡りカニのビスкупスタ ¥2,800

## ■都ホテル 博多

都ホテル 博多は 2019 年 9 月 22 日、「緑と水と光のホテル」としてリニューアルオープンし、今年で 5 周年を迎えます。ビル全体が豊富な緑の植栽で覆われ、上層階の外壁を滝が流れ落ちるといった斬新なデザイン。夜間は建物全体がライトアップされ、博多駅前の新たなランドマークホテルとなっています。

博多駅直結、徒歩 1 分という都心にありながら、屋上にはオープンエアの「泳げる天然温泉」であるプール付きスパを設置。さらに広々とした客室は全室 30 m<sup>2</sup>超で、全ての客室に



洗い場付きのゆったりとしたバスルームを備えています。アクティブな旅にも、リラックスの旅にも適した、「都心のリゾート」を楽しめるラグジュアリーホテルです。

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には消費税およびサービス料が含まれています。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。

※営業日および営業時間を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

## ■ご予約・お問い合わせ先

都ホテル 博多 13 階 SOMEWHERE RESTAURANT & BAR TEL : 092-441-3113

URL : <https://www.miyakohotels.ne.jp/hakata/restaurant/13f-dining/>

以 上