

2017年10月25日(1/2)
博多リバーインモール by TAKASHIMAYA

HAKATARIVERAINMALL
**NEW SHOP
OPEN!!**

ビジネスランチから、慶事、ママ会まで。2階飲食エリアがリニューアル。

「博多の砦(はかたのとりで)」10月25日(水)Open!

博多の旬を4つの異なるスタイルで。多様なニーズに対応できる和食処が誕生!

10月25日(水)、2階に九州・博多の魅力伝える和食処「博多の砦(はかたのとりで)」がオープンします。総席数200席の広い店内で、旬の鮮魚に加えて、もつ鍋、水炊きなど博多の名物料理が味わえます。大きな窓から中洲の街並みを楽しめる部屋や、和の趣を感じる坪庭付きの部屋、お子さま連れやビジネス向けに便利な4人部屋など個室の種類も多様。プライベートから宴会、慶事まで様々なシーンで、幅広い年代の方にご利用いただけます。

「博多の砦(はかたのとりで)」 | 2F

10/25(水) NEW

はかた山海馳走 / 味処
博多の砦
HAKATA NO TORIDE

広い店内に、鍋料理の「なだ山(なだやま)」、割烹の「海なぎ(みなぎ)」、会席・日本料理の「華彩都(はなさいと)」、寿司とワインなど和食をダイニングスタイルで提供する「SHUN' NA(しゅんな)」と4つの異なる店を展開。気分や用途に合わせて店を選べます。

[営業時間] ランチ 11:00~14:30(LO 14:00)
ディナー 17:30~23:00(LO 22:00)

[席数] 200席 (最大宴会人数 64名)

[電話番号] 092-260-3422



入口は共通。小さな庭や石畳で和のたたずまいを演出。



「華彩都」の博多川沿いの席は、景色を眺めながらゆっくりと食事ができる特等席!



夏はイカ、冬はアラなど旬の魚を鍋料理や会席料理、お膳で提供します。

ランチは、常時16種類!

ボリュームたっぷりの日替わりから、ゴマ鯖や水炊き、もつ鍋など博多の名物料理を楽しめるセットまで豊富なメニューをご用意。ビジネスランチや友人・家族とのお食事にもぴったりです。お座敷もあるので小さなお子さま連れでも安心。

<メニュー> 日替わりご膳 梅(平日限定) 980円、博多もつ鍋ご膳(2名様より) 1人前1,800円
博多のごま鯖茶ご膳 2,000円、活イカ活造りご膳(2名様より) 1人前2,700円、
お子様ランチ 780円ほか



「日替わりご膳 竹」(1,200円)。見た目も美しく、品数も豊富で満足感あり。おすすめです。

2017年10月25日(2/2)

「博多の砦」を構成する4つの店と料理

※価格はすべて税込

<p>「なだ山(なだやま)」鍋料理</p> <p>しゃぶしゃぶ・水炊き・もつ鍋</p> <p>鍋や なだ山 やま</p>	<p>もつ鍋、水炊きをはじめ、しゃぶしゃぶなど鍋料理を提供。石畳の通路や坪庭で落ち着いた和の雰囲気演出します。</p> <p><博多水炊き会席コース> 6,500円 ※飲み放題付き 前菜/長浜市場直送 刺身4種盛/焼物/博多水炊き/揚物/温物/ご飯または麺/デザート</p>	
<p>「海なぎ(みなぎ)」割烹</p> <p>活いか・ふぐ・あら</p> <p>割烹 海なぎ み</p>	<p>大型のいけす2台を設置。玄界灘や九州各地で獲れた旬の鮮魚を調理場で豪快にさばいて提供します。</p> <p><海なぎの活イカコース> 7,500円 ※飲み放題付き 前菜/ヤリイカ活造り/長浜市場直送 刺身3種盛/いかしゅうまい/焼物/ヤリイカ天ぷら/寿司か小井/デザート</p>	
<p>「華彩都(はなさいと)」会席・日本料理</p> <p>会席・日本料理</p> <p>和食 華彩都 はなさいと</p>	<p>大きな窓から臨むリバービューに注目！中洲の街並みや夜景を楽しみながら会席料理を。結納や顔合わせなどお祝いの席や接待にもぴったりです。</p> <p><華彩都の結納・顔合わせ彩コース> 5,000円 前菜/刺身3種盛 祝い鯛姿造り/強肴/温物/焼物/揚物/握り寿司/碗物/デザート</p>	
<p>「SHUN' NA(しゅんな)」和ダイニング</p> <p>和とワイン</p> <p>和ダイニング SHUN' NA シュンナ</p>	<p>和モダンな雰囲気の中で、寿司とワインなど和と洋を組み合わせたお食事を提供。和食に合うワイン、季節の地酒も常時10種類セレクト。</p> <p><アラカルト> お好みににぎり(2貫) 324円～、寿司盛り合せ 2,700円、バーニャカウダー 1,296円など ※コース料理もあり</p>	

★オープニング特典★ 10/25(水)～ 11/21(火)

4つの店の代表的なメニューを一度に味わえるお得な「博多の砦 4店舗コラボコース」。通常7,000円を期間中のみ5,000円で提供します。(3名様から。前日までに要予約)



活イカ、刺身、しゃぶしゃぶ、寿司が一度に。おすすめのコースです。

《取材等に関するお問合せ先》

①博多リバーインモール by TAKASHIMAYA PR担当会社(キナックス) / 担当:中(なか)、松田

TEL 092-762-4141 (中携帯 080-1761-4805) E-mail y.naka@hesoname.com、matsuda@hesoname.com

②博多リバーインモール by TAKASHIMAYA 営業・広報 / 担当:松久、遠島

TEL 092-271-1021 E-mail kie.matsuhisa@toshin-dev.co.jp、tsubasa.tojima@toshin-dev.co.jp