

Coffee & Restaurant

美咲亭

Main Menu メインメニュー

一本釣り 真鯛のバター焼き ¥945

- ・スープ
- ・天然真鯛のソテー
白ワインソース
温野菜を添えて
- ・サラダ
- ・パン または ライス
- ・コーヒー または 紅茶

牛ヒレ肉のステーキ ¥3,675

- ・スープ
- ・牛ヒレ肉のステーキ
デミグラスソース or 和風ソース
- ・サラダ
- ・パン または ライス
- ・コーヒー または 紅茶

ミックスフライセット ¥1,365

- ・スープ
- ・梅肉ポーク・魚・エビ盛り合わせ
- ・サラダ
- ・パン または ライス
- ・コーヒー または 紅茶

梅肉ポークは梅肉エキスを与えて育てた無菌豚です。

ハンバーグステーキ ¥1,050 チーズハンバーグ ¥1,155

- ・スープ
- ・ハンバーグステーキ
特製デミグラスソース
- ・サラダ
- ・パン または ライス
- ・コーヒー または 紅茶

シェフのおすすめ牛タンシチュー ¥1,365

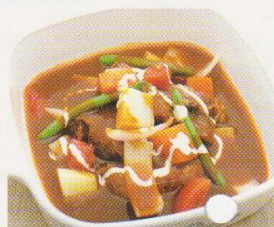
- ・スープ
- ・やわらか煮込みの牛タンシチュー
- ・サラダ
- ・パン または ライス
- ・コーヒー または 紅茶

チキン南蛮セット ¥1,050

- ・スープ
- ・チキン南蛮
- ・サラダ
- ・パン または ライス
- ・コーヒー または 紅茶



ハンバーグステーキ



シェフのおすすめ牛タンシチュー



ミックスフライセット

※このメニューは平成21年6月30日のもので、変更する場合がございます。

大切な人との記念日や歓迎会など、
人数に応じてご利用いただける個室をご用意しております。
(最大18名様までご利用可能)

ご予算に応じた季節の卓盛りコースもご用意して
皆様のお越しをお待ち致しております。



季節の卓盛りコース



個室

大地の香り、
太陽の恵み、
海の幸が、
このテーブルの
メインディッシュです。

お米は地元産「前原大門ひのひかり」

野菜は糸島と天草から季節の旬のものを取り寄せ

肉料理は、熊本県産の幻の地鶏「天草大王」や

天草の梅肉ポークを材料に。

そして魚料理は、「糸島船越漁協」直送の

その日に獲れた新鮮魚介を使っています。

野菜ソムリエと食育指導士の資格を持つ

オーナーシェフが、地元を始めとする産地や

育成にこだわった食材を厳選して

香り豊かな本格派メニューを

リーズナブルにお届けしてまいります。

PROFILE

レストラン「美咲亭」
オーナーシェフ 山並 辰巳 (やまなみ たつみ)

東京・新橋の東京第一ホテル勤務を皮切りに、2年間のオーストラリア日本大使館勤務、沖縄海洋博覧会開催時の沖縄勤務後、JALリゾートシーホークホテル福岡の開業に携わり総料理長として2009年3月まで活躍するなど38年余りの豊かな経験を活かして、念願の自分の店「美咲亭」をオープン。沖縄時代にプロ野球選手のキャンプの食事を10年間担当した時に体調管理のための料理や年齢に応じた元気が出る食事などを体得。素材の産地や経歴へのこだわり、素材を使い切ることをモットーに、店のメニュー作りにも工夫を凝らしている。

これからの10年は今までの経験の総仕上げという思いでおいしい笑顔を広げながら、野菜ソムリエと食育指導士の資格を活かしてお母さん方にも子供時代の食育の大切さを伝えていきたいという夢を持っている。

■ 野菜ソムリエ ■

食生活を彩る野菜と果物をもっと身近に、もっと美味しく
そして楽しく食べていただくために、その効用と魅力を
お伝えしながらお料理に活かしています。

■ 食育指導士 ■

肥満、偏食、アレルギーなど現代の食に関する
さまざまな問題点を見つめながら、食を通じて
健全な心と身体の育成をお手伝いしています。

Coffee & Restaurant

美咲亭

住所／福岡県前原市荻浦495-2 (駐車場・最大12台)

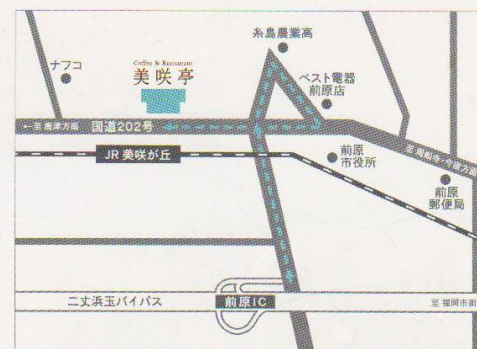
TEL & FAX / 092-321-1039

営業時間／ランチ 11:30～14:30

ディナー 17:00～21:30 (21:00 LO)

定休日／木曜日

予算・人数に応じて個室予約承ります。
(最大18名様まで個室使用無料)
宴会・コース料理や、ランチ会合等にもご利用ください。



前原ICから志摩方面に直進し、糸島農高西交差点を右折、糸島農高高校入口を右折し、唐津街道国道202号を唐津方面に直進。JR美咲が丘駅前。