



自慢のステーキまで贅沢にご堪能いただけます。

活オマール海老や、糸島の夏野菜をふんだんに使用し

旬の食材を活かしたコラボレーションコースができました。

糸島風の邱シェフとヌルボンガーデン宗像鉄板シェフによる

## 活オマール海老と

おひとり様 8,800円(税込) 7月1日 6~8月15日 月まで



お召し上がりいただけます。博多和牛希少部位のステーキを







糸島風の邱 × ヌルボン宗像鉄板

## <期間限定コース> 活オマール海老と糸島野菜

7月1日金~8月15日月まで ランチタイムのご提供可能です。

おひとり様 8,800円(税込)

- Course Menu -

Hors d'oeuvre

糸島産茄子のマリネ 白桃と真蛸のマリアージュ

Salad

糸島夏野菜のガーデンサラダ 特製ドレッシング 玉ねぎと山葵のアクセント

Sour

糸島産焼きとうもろこしの冷製スープ

Poisson

活きオマール鉄板仕立て 柑橘のブールブランとナンチュアの2種類のソース

Sherbet

お口直しの氷菓

Viand 1

牛フィレ肉のクロケット パブリカのピューレ

Viand 2

博多和牛の希少赤身ステーキ炭火焼 ※宗像店は鉄板焼きとなります。

Desert

パン or ライス or ガーリックライス

シェフ特製デザート

コーヒー

ステーキガーデ

風ッムル ステーキガーデン糸島風の邱 TEL 092-330-8800



海と山の自然に恵まれた糸鳥。雄大な可也山を望む南風台の邱の 上にこのレストランは建っています。私たちがお約束するのはここでし か出会えない特別なおいしさと感動の時間。極旨肉のステーキと採 れたての糸鳥野菜をリーズナブルにお召し上がりいただけます。



◀博多和牛や九州産和牛など常時厳撰肉を ご用意しております。

ステーキガーデン糸島風の邱 増藤 信治 chef Shinji Masuto

コック歴 26 年。福岡市内のレストランや、ケ ストハウス (結婚式場)で料理長としてつとめ ヌルボンペ。人社後ペトナムホーチミンのス テーキハウスの新信を立ち上げ、帰国し現在 糸島風の部のシェフを務める。 糸島の食材と旬のオマール海老、そして自慢 のステーキを存分に堪能して下さい。



〒819-1137 福岡県糸島市南風台 8-2-1



焼肉と鉄板焼ステーキ ヌルボンガーデン宗像



焼肉と鉄板焼ステーキの2つの顔を持つお店。とレやサーロインなど ステーキとして最適な部位を焼き手が目の前で焼き上げ、最大1kg 食べ放題で召し上がっていただくという画期的なスタイルのお店。店 内はエレガントな雰囲気で心豊かに時をお過ごしいただけます。 TEL 0940-37-1129



◆鉄板焼きステーキコース 最大1kg 2時間食べ放題! 5,800円(税込6,380円)、 7,800円(税込8,580円) 2コースご用意しております。

ヌルボンガーデン宗像鉄板 高橋 賢吾 chef kengo takahas

55歳で在ロシア在外公館にて勤務。31歳で、 来福し、ホテル勤務を経てヌルボンへ。 フランス料理をベースに研練を積む。 ヌルボン 夏が旬のカマール海老をぜむ皆様へ。 ヌルボン 業態の別の簡と言うべき鬼のとのコラボで宗 像でも風の節の料理が食べられる絶好の機会で す! 宗像ほの妖板焼きの焼き手も、風の部で新 を振るいます!



〒811-3422 福岡県宗像市王丸 911

ご予約は、お電話またはWEB、ヌルボングループ公式アプリょり承っております。

WEB ご予約フォーム

こちらのご予約フォームは 7月1日よりご利用いただけます。



糸鳥風の邸

ヌルボン宗像



ヌルボン公式アプリ

アプリ会員入会特典として全員に **500ポイント**プレゼント!

※入会特典ポイントはダウンロード翌日の 反映となります。



ダウンロード無料