

松月の賑い 松月亭「寒風」

厳選素材、きめ細かな「食」のおもてなし

これぞ松月亭の集大成、
手間暇を惜まず1品1品に
こだわりと美味しさを求め、
磨き抜かれた板前たちが腕を振ります。
大切なお客様との会食にご利用下さいませ。

- 前 菜：4種
- 造 り：刺身3種
- 肴：とらふぐ刺し
- 焼 物：寒ブリ幽庵焼き、車海老
- 揚 物：天婦羅盛り合せ
- 蒸 物：土瓶蒸し
- 蓋 物：茶碗蒸し
- 寿 司：6貫、細巻、玉
- 甘 味：季節のデザート

おひとり様(お料理のみ)
6,500円 (税込)

※3日前の12時までの予約受付となります。
※写真は松月亭「寒風」1人前です。



こだわりの空間 | Discerning Space

最大36名、大小個室あり

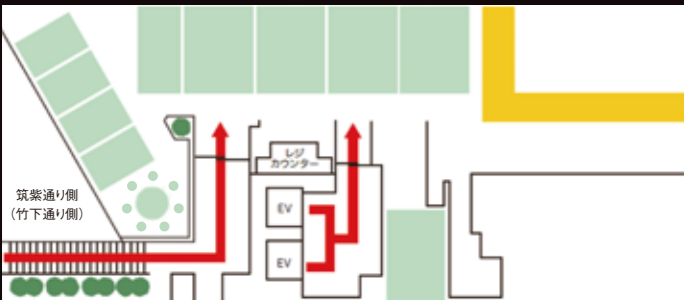
それぞれのシーンにあわせた個室が自慢です。
4名様から36名様のご宴会を承ります。
松月亭のこだわりの空間でひと時をお過ごしください。



落ち着いた雰囲気個室で
ゆつくり宴会はいかがでしょうか。
博多駅からすぐなので、
アクセスも抜群!!



フロア図 |



■ カウンター席 ■ 個室席
※お日にちにより、ご希望のお席がご利用出来ない場合がございます。

特別個室のご案内
プライバシーを重視した完全個室
室料はお会計の10%を頂戴致します。
最大8名様
テレビモニター・空気清浄器付き

記念日等の花束をご用意致します。
花束代行サービス(1束3,500円~)当
店にてご準備致します。どうぞお気軽にお
申し付けくださいませ。 ※写真はイメージです

海鮮処 松月亭 海鮮処 博多松月亭

福岡県福岡市博多区博多駅中央街4-10
ホテルサンルート博多2F

ご予約・お問い合わせ |

Tel.092-474-2622

営業時間 |

朝 食 / 7:00~10:00 (ラストオーダー 9:30)
ラ ン チ / 12:00~14:00 (ラストオーダー 13:30)
夕 食 / 月~金18:00~23:00 (ラストオーダー 22:30)
土 17:00~23:00 (ラストオーダー 22:30)

日、祝祭日、特定日
夕 食 / 17:00~22:00 (ラストオーダー 21:30)
※特定日に関しては、直接お電話でお問い合わせ致します。

〈営業担当〉

忘新年会のご案内

博多駅筑紫口から徒歩1分の海鮮処
思い出に残る味わいをご用意いたしました

2018年11月

Party Plan

松月の賑い

松月亭の磨き抜かれた板前たちが手間暇を惜まず
1品1品にこだわりと美味しさを求め、腕を振ります。

海鮮処
松月亭



松月の賑い 鶏牛すき焼き鍋

職人が丹精込めて作る自慢の地鶏すき焼き

博多地鶏を贅沢に使用し鶏の旨みを味わえるコースをご用意致しました。ボリューム満点、気の合う仲間とのご宴会にどうぞ。



おひとり様(飲み放題付き)
5,500円(税込)

- 先付：季節の先付
- 刺身：刺身3種
- 肴：とらふぐ刺し
- 野菜：サーモン甘酢サラダ
- 焼物：国産牛ステーキ
- 籠盛：自家製イカしゅうまい、海鮮グラタン、鶏唐揚げ
- 名物：松月亭コロッケ
- 鍋物：すき焼き鍋
- 鍋後：親子丼
- 全9品



※写真は「鶏牛すき焼き鍋」4名様分です。 ※3日前の12時までの予約受付となります。

松月の賑い 霧島山麓豚のとろろ鍋

昨年度人気ナンバーワン!松月亭定番の鍋料理

多くのお客様のリクエストにお応えして、本年も「霧島山麓豚のとろろ鍋」を供します。松月亭自慢の逸品です。



おひとり様(飲み放題付き)
5,500円(税込)

- 先付：季節の先付
- 刺身：刺身3種
- 肴：とらふぐ刺し
- 野菜：サーモン甘酢サラダ
- 焼物：国産牛ステーキ
- 籠盛：自家製イカしゅうまい、海鮮グラタン、鶏唐揚げ
- 名物：松月亭コロッケ
- 鍋物：とろろ鍋
- 鍋後：そば
- 全9品

※写真は「霧島山麓豚のとろろ鍋」4名様分です。 ※3日前の12時までの予約受付となります。

松月の賑い 松月亭の寄せ鍋

これぞ日本の鍋!どなたにでも好まれる味です。

具材からしみだす旨みが、松月亭特製の出汁を自在に変化、最後まで美味しくいただける、お鍋を楽しみたいならこのプランです。



おひとり様(飲み放題付き)
5,500円(税込)

- 先付：季節の先付
- 刺身：刺身3種
- 肴：とらふぐ刺し
- 野菜：サーモン甘酢サラダ
- 焼物：国産牛ステーキ
- 籠盛：自家製イカしゅうまい、海鮮グラタン、鶏唐揚げ
- 名物：松月亭コロッケ
- 鍋物：寄せ鍋
- 鍋後：うどん
- 全9品



※写真は「寄せ鍋」4名様分です。 ※3日前の12時までの予約受付となります。

松月亭の 「とらふぐ」コース

宴席に福を呼ぶ、縁起の良い「ふぐ」で贅沢なひとときを



多くのお客様のリクエストにお応えして、本年も河豚料理を供します。ご会食・ご接待にぜひ一度ご賞味ください。

- 先付：ふぐ皮ポン酢
- 刺身：ふぐ刺し
- 野菜：ふぐサラダ
- 一品：ふぐ煮ごり
- 揚物：ふぐ唐揚げ
- 蒸物：茶碗蒸し
- 鍋物：ふぐちり
- 鍋後：雑炊
- 甘味：季節のデザート

おひとり様
お料理のみ 6,500円(税込)
飲み放題付き 8,200円(税込)

※写真は「とらふぐコース」4名様分です。 ※3日前の12時までの予約受付となります。

松月の賑い 博多もつ鍋よかろうもん

最高級国産黒毛和牛のモツをご堪能

素材を厳選しスープに試行錯誤を重ね、決して真似が出来ない松月亭のスープをご堪能下さいませ。



おひとり様(飲み放題付き)
5,500円(税込)

- 先付：季節の先付
- 刺身：刺身3種
- 肴：とらふぐ刺し
- 野菜：サーモン甘酢サラダ
- 焼物：国産牛ステーキ
- 籠盛：自家製イカしゅうまい、海鮮グラタン、鶏唐揚げ
- 名物：松月亭コロッケ
- 鍋物：もつ鍋
- 鍋後：ちゃんぽん
- 全9品



※写真は「もつ鍋」4名様分です。 ※3日前の12時までの予約受付となります。

もつ鍋は「醤油」または「味噌」をご用意しております。



女性限定
季節のデザート無料
デザートをご希望の方は
お申し出下さい。
※内容は時期によって変わる場合がございます



option
オプション
鯛の造り
プラス1,000円

飲み放題

飲み放題は開始90分ラストオーダー(グラス交換制)

クリアアサヒ樽詰・焼酎各種・ワイン・日本酒・カクテル・ソフトドリンク等
飲み放題延長プラン 飲み放題のご延長は1時間500円(税込)
(ご予約状況によりお受け出来ない場合がございます)
※不要な方はスタッフまでお問い合わせ下さい。

Premium + 800円

おすすめ♪ワンランク上の飲み放題(通常飲み放題にプラス800円)
生ビール・エクストラコールド・プレミアム焼酎等
が飲み放題!(赤兎馬・赤霧島・三岳・吉兆宝山・老岐ゴールドなど)

※本コース料理のご予約は4名様より承ります(4名様以下場合はご相談下さい)。 ※お席は2時間制です。 ※仕入により内容が変更になる場合がございます。
※ご予約前日に当店よりお電話にてご来店の確認をさせていただきます。ご連絡がつかない場合はキャンセルとさせていただきます。 ※写真はイメージです。実際のものとは異なる場合がございます。