

平成26年11月10日

報道関係者 各位

島原の食材をふんだんに使った
「秋の新作料理とワインの集い」開催について

福岡の高級フランス料理店「ブラッスリー ポールボキューズ博多」において、島原の新鮮な食材を使用したフェアを次のとおり開催しますのでお知らせします。

「ポールボキューズ博多」は、ミシュランの星を獲得している「レストランひらまつ」の姉妹店であり、九州最大の都市である福岡において、多くのお客様に支持されています。

その一流レストランのシェフが調理し、素材の魅力をより引き出すことで、多くの方に島原食材の品質の高さを再発見して頂くための、新たな取り組みです。

記

- 1 日時 11月20日（木）・21日（金） 19時～
- 2 場所 ブラッスリー ポールボキューズ博多
（福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1 JR博多シティ9F）
- 3 参考 ブラッスリー ポールボキューズ博多ホームページ
⇒<http://www.paulbocuse.jp/hakata/>



有明海にひらく湧水あふれる
火山と歴史の田園都市 島原

産業部 しまばらブランド営業課（担当：隼田）
〒859-1492 島原市有明町大三東戊 1327
TEL：0957-68-5483 FAX：0957-68-1232
E-mail：brand@city.shimabara.lg.jp

> コンセプト

> メニュー

> 空間

> イベント・プラン

> ナチュラルウェディング

> 地図・アクセス

BRASSERIE
PAUL BOCUSE
HAKATAブラッスリー ポール・ボキューズ 博多
福岡・博多

フランス発、談食の文化を九州へ

アジアの玄関口・博多から発信する
本場フランスのブラッスリーの醍醐味

九州各県のおいしいものめぐり

秋の新作料理と
ワインの集い九州で育まれた豊かな食材を用いシェフが創り上げる新作メニューと
ひらまつ厳選の蔵出しワインのマリアージュをお楽しみいただけるワイン会。
各県の特産物の美味しさを再発見する美食の旅に是非出かけください。

11月は「長崎・島原」

11月20日(木)・21日(金)

18:30受付 19:00開始

お1人様 6,000円(税別)

ワイン4種 + コース料理(前菜・魚料理・肉料理・デザート)
生産者様こだわりの食材の美味しさを引き出すフランス料理をお楽しみください。

次回は2015年1月30日(金)に開催予定です。

ブラッスリー ポール・ボキューズ 博多

博多区博多駅中央街1-1 JR博多シティ9F TEL.092-413-5110

ご予約は
お電話にて