

老舗料亭

# 観山荘本館

## 料理長 おすすめメニュー

観山荘本館の料理長のおすすめは「鱧づくしコース」。

夏の時期が旬とされる鱧。観山荘本館では豊前海で獲れた活きのいい鱧を贅沢に使っている。鱧ちり、牡丹鱧椀、鱧炭火焼、鱧しゃぶ、鱧雑炊など鱧を存分に堪能できるコース料理。観山荘本館料理長の独自の鱧しゃぶ菊盛りは、やわらかく上品な味わいをいっそう引き立てている。

まだまだ残暑が続いていますが、ちらほらと秋の気配が。親しい友人や家族など大切な方と味わい深い料理とともに残りの夏をお過ごしください。

### お得な特典をご利用ください!

シニア(65歳以上)の方は、「お昼のミニ会席膳」2,800円を2,600円、「季節昼膳」3,800円を3,300円でご提供いたします。ぜひご利用ください。



▲「鱧づくしコース」  
7,560円(税込・サ別)

### 「季節会席膳」 3,800円(税・サ込) ▶

玄海産直送の烏賊の活き造りをメインに黒豚の蒸しゃぶ、濃豆腐など全9品のコース料理。メイン料理は、「烏賊の活き造り」「小倉牛しゃぶしゃぶ」「和牛ステーキ」「鱧のしゃぶしゃぶ」の中からお好みで選ぶことができます。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

▲季節限定「ミニ会席膳」2,800円(税・サ込)

### ▼秋は松茸の土瓶蒸し

## お昼の「ミニ会席膳」

観山荘本館、お昼に人気の「ミニ会席膳」。地元でとれた鯛などの造り二点盛りや松茸と鱧の土瓶蒸し、黒豚蒸ししゃぶなど全十品のコース料理。また、「松花堂弁当(二六五〇円税・サ込・要予約)」も女性の方に人気の一品です。どれも季節の味わいをじっくりと堪能できるメニューです。

案内される和室も完全個室、周りを気にすることなくゆっくりとくつろぐ中でお食事ができます。希望で椅子・テーブル席も用意してくれるうれしいサービスもあります。家族や友人とのお食事会、クラス会や会食など、大切な方と味わい深い料理とともに楽しいひと時をお過ごしください。

北九州の味と、真心のおもてなし



〒802-0064 北九州市小倉北区片野2-19-18

<http://www.kanzanso.co.jp/>

ご予約・お問い合わせ

**0120-19-5877**

お昼のミニ会席・松花堂弁当は平日のみ、土・日曜は空席があれば承ります。ご予約の際にご相談ください。

営業時間 昼11:00~15:00 (OS14:00)  
夜17:00~21:30 (OS21:00)

休(12月29日~1月3日)・駐車場有り

