

中村 孝明

全長10メートルの
カウンターテーブルと鉄板グリル



8.22 水
オープン

ランチ
11:30～14:30
ラストオーダー/13:30

ディナー
17:30～22:00
ラストオーダー/21:00

水曜定休日
※オープンより3カ月は
定休日なしで営業致します。

特別なお時間を
特別な方とお過ごしてください。

ご接待などのご会食やご家族、
ご友人との特別な日を心を込めて
おもてなしさせていただきます。



創作懐石料理
洗詩台「中村孝明」創世店

ご予約・
お問合せ

0120-25-8817

0942-35-3511 (代表)



PCサイトやFacebook・携帯より
ホテルマリタール創世

検索

<http://www.hotelsousei.jp/kurume/>



離れ 個室の ご案内



厳選された食材で
生み出される
創作懐石料理と
全国から集めた
至極の日本酒で
ゆったり楽しむ。

ディナーメニュー

創作鉄板懐石

先付け・小鉢・前菜・椀物・造り
煮物・鉄板料理(魚介類又は和牛)
止肴・食事・果物

八千円 (税・サ込)

ディナーの創作鉄板懐石はランチよりさらに充実した食材を取り揃え、和牛ステーキ又は魚介類のどちらか選べる鉄板料理をメインとした懐石料理です。少人数での会合時の会食やサークル後の会食などにご利用下さい。

又、お祝事やお誕生日会や、企業の打ち合わせ後の食事会・接待など、個室でのご利用も承りますのでお気軽にご相談下さい。



- ・ 伊勢海老
- ・ 鮑
- ・ はかた地鶏
- ・ 伊都の宝(糸島産豚肉)
- ・ 黒毛和牛
- ・ ロース、フイルレ、さがり、牛タン

※仕入れ状況の食材による

鉄板料理計り売り



創作鉄板懐石

先付け・小鉢・前菜・椀物・造り・
煮物・鉄板料理(魚介類又は和牛)・
止肴・食事・果物

四一五八円 (税・サ込)

ランチメニュー

レディース膳
鮎・ロブスター・魚介類等の鉄板焼き、
和牛の鉄板料理

先付け・膳(旬菜、お造り、炊き合わせ)
ご飯・味噌汁・香の椀・果物

三五六四円 (税・サ込)