

「Best Chef 料理コンクール」入賞限定メニュー



優勝作品

魚介のパートフィロ包み
サフランソース

Dancyu食いしん坊倶楽部賞

北九州 小倉の香る 鯖のムニエル
大葉のクルート仕立て



この度、マイステイズホテルグループにて

「ご当地食材」「郷土料理」をテーマに開催された「Best Chef 料理コンクール」より優勝メニューに加え、食に関するグルメ情報誌を展開されているDancyu様より選出されたお料理の二品を期間限定でご提供いたします。

見た目の華やかさや食感、味わいなど、ホテルならではのスペシャリティ感に溢れたこだわりのメニューをこの機会に是非ご賞味ください。

■提供期間：2020年3月1日(日)～4月30日(木)

■提供時間：11:30～14:00

■提供メニュー

優勝作品：魚介のパートフィロ包み サフランソース

Dancyu食いしん坊倶楽部賞：北九州 小倉の香る 鯖のムニエル 大葉のクルート仕立て

■価格：¥1,480(税込) /スキレットプレート付き
サラダバー&ドリンクバーのセットにてご提供

※ランチアラカルト料理としてご提供いたします。