

榻榻米 Café & Bar

一进入玄关，便被榻榻米的香味所包围，心情也随着这日式的禅意而沉静下来。

以福岡的屋台文化为原型，开放式的厨房，U形的吧台设计，最多能容纳15名客人。严格精选当地食材，只为带来最惊艳的舌尖享受。

除了能在这儿品尝到最正宗的日本料理，还能与厨师长亲切地交流，尽享美食的乐趣。



预约电话 TEL : 092-724-1055 周一休息

晚餐

时间：18:00~23:00

严选时令食材，经厨师长的精心烹饪，为您献上最奢华的日式会席料理。一边享受美食，一边还可近距离观赏厨师长精心制作的过程。

随食材各异，每天的甄选菜单亦不同。

还可依照您的个人口味接受定制。



【菜单】：

- 会席料理——4000日元（税前）起~（前一天18:00之前接受预约。可根据预算进行定制）
- 厨师长精选菜单——3种，2500日元（税前），
- 无需预约。

【酒水单】：

本地日本酒、烧酒、抹茶啤酒等，400日元（税前）起~

午餐

时间：11:00~14:00

精选产自八女市星野村的焙茶，精心制作的鲱鱼茶泡饭，将茶香与鱼鲜完美的浓缩在每一粒大米中。无需预约，即可臻享。

同时，还提供迷你会席料理，最适合女生午餐会、午间会议等活动。

还可根据您的预算进行定制。

【菜单】：

- 鲱鱼茶泡饭——1000日元（税前），无需预约
- 迷你会席料理——2000日元（税前）起~（前一天18:00之前接受预约）



下午茶

时间：11:00~17:00

从八女市星野村的焙茶，到甄选咖啡和有机果汁，仅仅300日元便可以品尝一杯饮品，度过一个悠闲的午后。厨师长自制的甜品套餐，亦随季节不同而调整，十分有人气。

全店提供免费Wi-Fi，无论是阅读还是小型会议，都是您消磨时光的绝佳去处。

【菜单】：

- 软饮300日元（税前）起
- 抹茶 500日元（税前）
- 焙茶豆腐 380日元（税前）
- 甜品套餐 500日元（税前）



厨师长：清水良生

从千叶烹饪专门学校毕业后，进入知名餐厅“金田中”学习日本料理的精髓。后师从著名料理人高田贺章、并受到京料理世家传人西健一郎的影响，逐渐形成了自己细腻而精致的料理风格。

怀揣着“用心追求食材本来的味道”的信念，尽心尽力的为顾客呈现着料理的和之美，期待通过食物，实现一期一会的邂逅。

