

2025.9月号

IMD ALLIANCE

IMD NEWS

実りに感謝 食欲の秋



季節イベントのお知らせ 記事をクリックで店舗の公式サイトへ

九州の旬
博多廊 本店

佐賀県産フェア 秋イカと佐賀牛

9月1日より、博多廊本店では「博多廊9月佐賀県フェア「秋イカと佐賀牛」を開催します。実りの秋を迎える佐賀県から、「さがびより」をはじめ、呼子の新鮮なイカ、きめ細やかな佐賀牛、佐賀の秋のひやおろしなど、選りすぐりの旬が集まります。佐賀の豊かな大地と海の恵みを最大限に引き出した、この時期だけの特別会席です。 皆様のご来店を心よりお待ちしております。会食お集まりにはぜひ博多廊本店を。



9.1～9.30 | 佐賀県産フェア
九州各地の県産フェア、9月は「佐賀の料理と日本酒」

9.1～9.7 | 秋の日本酒
日頃のご愛顧に感謝を込めて、9月1日から9月7日の期間中に、ご来店のお客様へ、佐嘉酒造様と日本酒のイベントをご用意いたしました。また、9月5日は「佐嘉酒造」様による「酒の話」イベントを実施します。

AUTHENTIC LIVING
BUTCHER
NYC

熟成への挑戦 熊本県あか牛のドライエージング

9月限定イベント「熊本県菊池産あか牛ドライエージングステーキ」開催。和牛4種の一つである褐毛和種あか牛は、赤身が強く脂肪分が少なく熟成に適した牛肉。菊池の清流と独自の放牧環境でストレスなく育てられた「あか牛」を、BUTCHER独自の熟成法で30日以上ドライエージングし、薪の炎で香ばしく焼き上げた、ステーキをメインにしたイノベーティブコースをご用意いたしました。皆様のご来店を心よりお待ちしております。



9.1～9.30 | 熊本県産あか牛ドライエージングコース
イベント特別コース ￥13,200(税込)

9.9～9.15 | シャンパーニュプレゼント
9月9日～9月15日の特別期間中に、コースをご予約のお客様には乾杯用の「グラスシャンパーニュ」をプレゼントいたします。ご予約の際に、こちらのIMDニュースを見たとお伝えください。

白金中華 **星 期 菜**

糸島の恵み、竹原さん家の美豚と秋茄子

9月限定コース。福岡県糸島市のブランド豚「竹原さん家の美豚」は、こだわりの飼育法により豚肉独特の臭みがなく、身が柔らかく、脂身は甘みがある上品な味わいです。竹原さん家の美豚と、みずみずしい糸島産秋茄子をじっくり煮込んだ逸品が主役です。残暑に嬉しい秋茄子は、むくみ改善や血圧の調整に役立つなど栄養豊富。柱候醬で奥深くまろやかな味わいに。旬の味覚が織りなすハーモニーをぜひこの機会にご堪能ください。



9.1～9.30 | 糸島美豚と糸島産秋茄子の旬菜コース
秋限定のコース ￥8,800(税込)

9.2～9.8 | 期間中、北京ダックプレゼント
日頃のご愛顧に感謝を込めて、9月2日から9月8日の期間中に、ご来店のお客様へ、「北京ダック」を1本追加でサービス。ご注文の際に、こちらのIMDニュースを見たとお伝えください。

魚 屋 平 尾 小 島

鰻料理と秋のおまかせ握りコース

この秋「鰻麻生」では、ディナーコース限定で大分県豊後水産道の鰻(ハモ)を使ったお料理が登場。土瓶蒸しや煮物など、新鮮な鰻をお客様の目の前で骨切りし、至高の鰻料理を目で見て、舌で味わってご堪能いただけます。握りには脂ののった戻り鰻、天草の車海老等の近海ものに加え、この時期しか食べられない生いくらなど。また、ひと夏越えたまろやかな味わいが特徴の秋のお酒、ひやおろしもお楽しみいただけます。



9.1～9.30 | 鰻料理と秋のおまかせ握りコース
お飲み物はインクルーシブ(込み) ￥19,000(税込)

9.8～9.14 | お土産に「芽生姜」ご進呈
9月8日～9月14日の期間中に、上記コースをご予約いただくと「鰻麻生謹製 黄金芽生姜」を1瓶プレゼントいたします。ご予約の際に、こちらのIMDニュース見たとお伝えください。

水炊きもつ鍋
博多廊 西中洲

国産牛もつ鍋、秋の銀鱈、秋刀魚

9月になり、実り多き秋をお迎えました。「博多廊西中洲」では、国産牛もつ鍋をメインにした季節特別メニューをご用意致しました。もつ鍋に使用している国産のもつは、ふりふりとした食感と嚼めば広がる脂の旨味が特徴です。旬の脂がのった秋刀魚は、あっさりとした風味で、独特の旨味があります。もつ鍋濃厚な味わいと銀だらの上品な脂の旨味は、異なる魅力があります。イベントは9月1日～30日まで実施します。



9.1～9.30 | 国産牛もつ鍋と秋の旬菜コース
秋の旬コース ￥4,400(税込)

9.21～9.28 | 期間限定の特別サービス
10歳以下のお子さまに「博多廊フライドポテト」プレゼント。博多廊自慢のラーメンサラダをコース画面に追加サービス。ご注文の際に、こちらのIMDニュース画面のご提示をお願いします。

薬 院 | **BASE**
SHARE CONCEPT

美食のあとに、もうひとつの贅沢を

IMDグループのレストランにてコース料理をご予約いただいたお客様へ、完全会員制「薬院BASE」へのご招待カードを進呈。通常は限られたご入会者様のみがご利用いただけるラウンジにて、ウェルカムドリンク(ビール・ハイボール・スパークリングより1杯)と、専門スタッフによる施設ご案内サービスに特別にご招待。街の喧騒から一歩離れた「大人の隠れ家」落ち着いた空間で、美食の余韻をゆっくりとお愉しみいただけます。



9.15～9.30 | 会員制のBASEを一日体験イベント
INVITATION ご招待カードプレゼント
会員制のシェアラウンジが特別に体験できる、特別なカードご進呈。グループ店舗でお食事を楽しまれたあと、薬院BASEの隠れ家へ。ご利用店舗名と、こちらのIMDニュースを見たとお伝えください。

白金茶房

大和農園直送 シャインマスカットフェア

朝夕の涼しさが心地よい初秋。福岡の農家さんから直送された、旬を迎えるシャインマスカットを贅沢に使った秋の限定メニューをご用意しました。シルバークリスタルの連体中は混雑が予想されますが、連休前や連休明けですと、よりゆっくりお過ごしいただけると思います。この時期だけの美味しいフルーツを使ったデザートたちを各種取り揃えて、皆様のご来店を心よりお待ちしております。



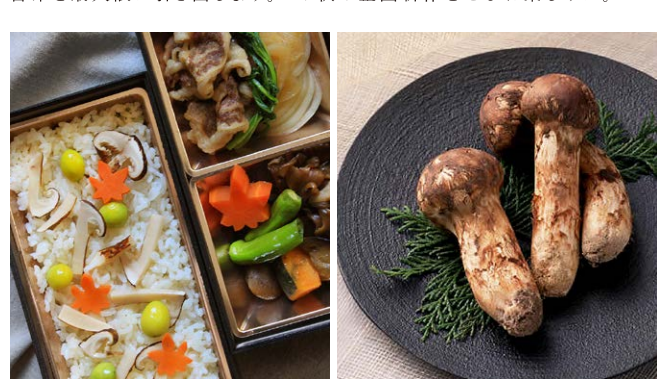
9.1～9.30 | シャインマスカットパンケーキ&パフェ
シャインマスカットティー

9.22～9.28 | 茶房からのプレゼントDay
9月22日から9月28日の期間中に、ご来店のお客様へ「白金茶房のオリジナルドリップパック」を、お一人様にさらに充実させて皆様をお迎えします。お会計時にこちらのIMDニュース画面をご提示くださいませ。

Gourmand **HAKATA** Delivery
博多ぐるめ便

九州の旬 博多廊特製「秋の極上弁当」

グループ店の博多廊、中食セントラルキッチンの「博多ぐるめ便」からは、9月限定「秋の極上弁当」が登場。九州の旬と職人技を一つの箱に凝縮しました。蓋を開ければ、豊潤な松茸の香りがふわり。厳選した松茸を出汁で炊き上げたご飯は、秋の気品を感じさせます。もう一つの主役は、とろける九州産黒毛和牛のすき焼き。甘辛い秘伝の割り下が、極上の肉の旨味を最大限に引き出します。この秋の企画新作をぜひお楽しみに。



9.1～9.30 | 季節限定、秋の極上弁当
松茸ごはんとお肉すき焼き膳 ￥2,160(税込)

9.1～9.30 | お食事券1000円プレゼント
「秋の極上弁当」をご注文のお客様に、グループレストランで使えるお食事券1000円プレゼント(ご注文金額合計¥10,800以上に限ります)ご注文の際に、こちらのIMDニュースを見たとお伝えください。

初屋はかいろう 空港店・博多駅店

秋の新作「極上! 対馬産黄金あなごの棒寿司」

この秋、見た目も華やかな「極上! 対馬産黄金あなごの棒寿司」が新発売。主役は対馬の荒波で育った、脂の乗りが格別な「黄金あなご」だけを厳選しました。継ぎ足しの秘伝ダレで、骨まで感じさせないほど柔らかくじっくり煮込み、旨味を凝縮。口に運べば、ほろりとほける「ふわとろ」の食感と上品な甘みが広がります。職人が一本一本心を込めて仕上げる逸品は、お祝いや記念日、大切な方への贈り物に最適です。



9.1～9.30 | この秋の新作お弁当
極上! 対馬産黄金あなごの棒寿司 ￥2,160(税込)

9.1～9.30 | おいしいお茶プレゼント
期間中、「極上! 対馬産黄金あなごの棒寿司」ご購入のお客様全員においしいお茶(バック箱1個)をプレゼントします。お会計の際に、こちらのIMDニュースを見たとお伝えください。

Topics 新着情報

椿サロン博多店 運営開始のお知らせ

2021年4月1日より営業しております椿サロン博多店は、この度、アライアンス店舗に加われます。博多駅前にある「EN HOTEL Hakata」1階の現在の場所はそのままに、北海道の魅力が詰まったメニューをさらに充実させて皆様をお迎えします。北海道の新鮮な素材にこだわった「無添加ふるふる北海道ほっとけーき」に加え、スパイシーで奥深い味わいの本格的な「本場の北海道スープカレー」が新メニューとして加わります。心温まるお料理とともに、皆様のご来店を心よりお待ちしております。今後とも、変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

