

MOTSUNABE
KEISHU



厳選×シンプルが生み出す究極型
全てを納得させる、絶品もつ鍋。

グルメな筑豊人も納得。
2階はここでしか味わえない
美味しいご馳走が勢揃い。

舌の肥えた大人もうならせる、絶品のもつ鍋
に江戸前鮨。お一人様でも大切な人とでも、
誰もが“美味”を満喫できる空間が誕生。

nero botanica_information



西中洲、銀座に続く本場博多もつ鍋の名店
慶州が満を持して飯塚に誕生。

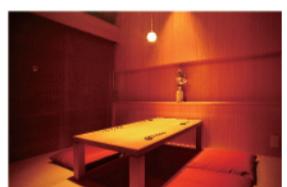


もつ鍋 慶州 飯塚店

TEL: 0948-21-8707
o.11:30~24:00 (o.23:00)
ランチ: 17:00~/c.無休
●最大70名まで収容可能

もつ鍋の各店として名高い慶州、その3号店となる飯塚店。厳選食材を手間暇かけて「シンプル」にそんな博多や東京銀座で話題となっています。そんな慶州から待望のランチ限定セットがスタートしました(写真右)。また希少な焼酎やワインにアラカルトを取り揃え、宴会などの団体からも好評です。また年配の方やカップルにも対応できる慶州飯塚店。早くもリピーターが後を絶たない本格もつ鍋5種、まだの方はぜひ一度ご堪能ください。

MATSUBARA



寿司 まつばら

TEL: 0948-29-3002
o.11:30~14:00
17:00~21:30/c.日曜日
●カウンター6席、テーブル2、個室1

旬の素材に一手間加えた 江戸前風の鮨が堪能できる場所

老舗懐石『なだ万』出身の松原氏が腕をふるう寿司まつばら。仕込みから十分に旨味を引き出し、飾り包丁を入れて岩塙やポン酢を軽く添えるなど、素材に合わせた調理法でカウンター越しに目の前へ。店主の矜持細かな仕事ぶりと、丁寧な接客に居心地の良い空間。ちょっと贅沢な時間と美味を約束してくれる寿司まつばらへ、お一人から気軽にお足を運んでみませんか？



[一まい] 2,100円
仕入れによって変わる季限定のおまかせ握り、初めての方はまずはこちらを。



SUSHI

NERO BOTANICA_INFORMATION

ネロ・ボタニカ
〒820-0071 福岡県飯塚市忠隈71-4

○お車でお越しのお客様へ
忠隈交差点そばに第2駐車場がございます。
正面駐車場が満車の際にはそちらをご利用ください。



www.nerobota.jp



NERO BOTANICA THE PAPER

Vol. 01_GRAND OPEN ISSUE



www.nerobota.jp