

2019年6月12日

福岡・中洲に日本料理「なだ万」の新店舗

7月5日(金)『なだ万蒼宮』グランドオープン

～最上階から望む博多の景色と、「なだ万」レストラン初のテラス席～

株式会社なだ万（本社：東京都新宿区、社長：野原優）は、福岡県博多区に国内26店舗目の『なだ万蒼宮』を、2019年7月5日（金）にグランドオープンします。



10階 なだ万レストラン初のテラス席



9階 個室イメージ

■日本料理「なだ万」新店舗『なだ万蒼宮』

福岡・中洲にオープンする新店舗『なだ万蒼宮』は、建物の最上階フロア9階・10階に位置し、大きな窓と解放感あるテラス席から博多の蒼い空と夜景を一望することができます。高級感あふれるモダンで落ち着いた店内で、宮殿～パレス～のような特別な空間として、お客様の大切なひとときをお過ごしいただきたいということから、この名を付けました。

10階は、エントランスとモダンで高級感あふれるメインダイニングです。天井にはLEDビジョンを設置し、昼は青空、夜は星空、春は桜、秋は紅葉など店内にいながらにして、その時々々の空の表情と四季の移ろいを映像でお楽しみいただけます。また、なだ万レストランでは初となるテラス席ではアラカルトメニューのほかテラス席専用のグリル料理等もお楽しみいただけます。

9階は個室エリアになり5つの個室があります。4名様から最大で24名様までご利用いただけます。ご結納・お顔合わせやご接待などプライベートなお席におすすめです。



■幅広いお客様需要にお応えする各種メニュー

本格的な懐石料理やコース料理だけでなく、いろいろな料理を楽しんでいただけるよう、アラカルトメニューも多数ご用意します。定番メニュー、なだ万伝統料理、九州ならではの食材を使用したメニューのほか、和風ピザ、ハンバーグステーキ、焼めしなど若者や訪日外国人向けにアレンジしたメニューもあります。また、他店にはないメニューとして、九州産和牛や鹿児島黒豚などを使用した、テラス席専用のグリル料理も提供する予定です。

【オープン記念特別メニュー】

7月31日（水）までの期間限定で、特別メニューを2種類提供します。店舗オリジナルの「蒼宮」コースは通常6,000円（税サ込7,128円）を5,000円（税サ込5,940円）で提供します。「松阪牛と夏の贅沢三昧」は、オープン記念イベントとして、松阪牛をはじめ、雲丹、トリュフ、フォアグラ、鰻、蟹など、高級食材を使用した令和初の全国のなだ万レストラン統一の特別メニューです。開業のお祝いとしてご用意した特別メニューをこの機会にぜひご賞味ください。



(写真左) オープン記念「蒼宮」コース

通常6,000円（税サ込7,128円）→特別価格5,000円（税サ込5,940円）

(写真右) 令和初 レストラン統一高級食材特別・オープン記念メニュー

「松阪牛と夏の贅沢三昧」 12,000円（税サ込14,256円）

メニュー（一例）

■ランチメニュー

鉄火丼	2,300円（税サ込2,732円）
能古うどん御膳	2,300円（税サ込2,732円）
牛肉香味焼膳	3,500円（税サ込4,158円）
旬菜膳	3,500円（税サ込4,158円）
	ほか

■コースメニュー

オープン記念特別「蒼宮コース」	5,000円（税サ込5,940円）
オープン記念「松阪牛と夏の贅沢三昧」	12,000円（税サ込14,256円）

■お祝い懐石

寿	10,000円（税サ込11,880円）
慶	13,000円（税サ込15,444円）

■パーティーメニュー

土日祝限定 ランチパーティープラン	
お一人様	6,500円（税サ込7,722円）～

■アラカルトメニュー

トマトとアボカドのサラダ	800円（税サ込950円）
出汁巻玉子 明太ソース	1,000円（税サ込1,188円）
豚角煮	1,000円（税サ込1,188円）
さざえエスカルゴ風	1,500円（税サ込1,782円）
ハンバーグステーキ	1,800円（税サ込2,138円）
銀鱈（煮付・照り焼）	1,200円（税サ込1,426円）
サーモンといくらのピザ	1,400円（税サ込1,663円）
中洲焼きそば	1,200円（税サ込1,426円）
伊万里牛焼めし	1,500円（税サ込1,782円）
握り寿司盛り合せ	2,500円（税サ込2,970円）～
	など



能古うどん御膳イメージ



ステーキイメージ



お祝い懐石「慶」イメージ

※ メニューは一例です。詳しい内容はホームページまたはパンフレットをご参照ください。

【新店データ】

店舗名： nadaman そうきゅう

開業日： 2019年7月5日（金）ランチタイムより

電話番号： 092-271-7161

住所： 〒810-0801

福岡県福岡市博多区中洲2丁目3-8 G-CUBE NAKASU 9階・10階

席数： 総席数102席

10階 ダイニング席9卓36席、テラス席6卓24席

9階 個室5部屋30席、テーブル席2卓12名

営業時間： ランチ 11:30~14:30 (L.O.)

ディナー 17:30~22:00

(コース料理L.O.20:30、アラカルトL.O.21:00)

アクセス： 地下鉄「中洲川端駅」1番出口より徒歩6分

地下鉄「天神駅」より徒歩10分

JR・地下鉄「博多駅」から車で約5分、徒歩15分

「福岡空港」から車で約15分

責任者：支配人 秀島 直正、調理長 諏訪田 剛

【ニュースリリースに関するお問合せ先】

株式会社 nadaman レストラン事業本部 広報担当 電話番号：03-3356-7563

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門 電話番号：03-5608-5126

【レストランのご予約・お問い合わせ】

nadaman 店舗代表電話：092-271-7161

*電話受付につきましては6月30日（日）まではAM10:00~PM5:00迄となります。

nadaman オフィシャルホームページ <https://www.nadaman.co.jp/>