

ランチョンセミナー提供弁当メニュー

試食会を通じて、福岡名産をはじめ厳選した素材を使った本会特製オリジナルメニューです。

他では食することが出来ないお弁当ですので、是非、ランチョンセミナーにご参加いただきお召し上がりください。

11月21日（木）：特製オリジナル「海の幸弁当」



①	②
	③

- ① 県産米の白ご飯/銀だら味醂/辛子明太子/
辛子高菜/錦糸卵/梅の香ひじき/
有明海産 刻みのり/はじかみ/稲穂
- ② ごぼう天/明太ボール
- ③ あまおう大福/博多ごぶごぶ

11月22日（金）：特製オリジナル「九州肉食弁当」



①	②
	③
	④

- ① かしわ飯
九州産煮込鶏肉/九州産錦糸卵/有明海産
刻みのり/みつせ鶏柚子胡椒風味
- ② 水炊き風煮物 つくね団子/人参しめじ
- ③ あまおうミニロールケーキ
- ④ 高菜油炒め/辛子明太子

11月23日（土）：特製オリジナル「海の幸弁当」



①	②
	③

- ① 博多海鮮寿司/糸島鯛の炙り/玄明灘の鯖/
糸島鯛の昆布締め/錦糸卵/大葉/山葵/
胡麻だれ
- ② いか焼売/花麩/辛子/土佐酢
- ③ 鐘崎河豚の唐揚げ/花蓮根/いか明太

11月24日（日）：特製オリジナル「博多幕の内弁当」



①	②	③
④	⑤	⑥

- ① 博多がめ煮
- ② 糸島豚のポークジンジャー/プチトマト
- ③ 八女抹茶のやわらかプリン
- ④ 炙り明太子ごはん
- ⑤ 玄界灘産真鯛の唐揚げ 柚子ポン酢
博多茄子/ししとう
- ⑥ 梅の香ひじき御飯

スイーツセミナー提供スイーツメニュー

福岡銘菓を厳選した本会オリジナルのスイーツ組み合わせです。

スイーツセミナーにご参加いただき、各種福岡銘菓をご堪能ください。

11月22日（金）：博多銘菓詰め合わせ



- ・ふわびり明太せんべい「ふくや」
- ・博多通りもん「明月堂」
- ・博多よかいもととと「如水庵」
- ・ダックワーズ「フランス菓子 16区」

11月23日（土）：石村萬盛堂詰め合わせ

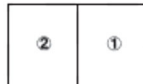


- ・鶴の子
- ・祝うてサンド
- ・レモンケーキ
- ・麴屋番饅頭（ミルク）

モーニングセミナー提供メニュー

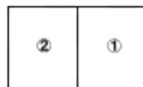
チキンや野菜など朝食として食べやすいサンドイッチ・ロールサンド形式でのメニューをご用意します。
モーニングセミナーにご参加いただき、朝からリフレッシュして1日をスタートしてください。

11月22日（金）：サンドウィッチ盛り合わせ



- ① テリヤキチキンサンド/タマゴサンド/
ハムチーズレタスサンド
- ② ウィナー/フライドポテト/カボチャサラダ/ブロッコリー/
ミニトマト

11月23日（土）：ロールサンド盛り合わせ



- ① ポテトサラダのクロワッサンサンド/
ポークウィナーのロールサンド
- ② サラダチキン/エビカツ/ポークウィナー/ポテトサラダ/
ミニトマト

イブニングセミナー提供メニュー

イブニングセミナー終了後に会場後方で立食形式での懇談会を開催します。※懇談会参加者はセミナー聴講者に限る
イブニングセミナーにご参加いただき、ビール・ワインをはじめ各種オードブルをご堪能ください。

11月23日（土）



※画像はイメージ



試食会風景

木村通男先生を招いての試食会風景

