

2026年4月30日

JR九州リージョナルデザイン株式会社

## Snow Peak YAKEI SUITE ABURAYAMA FUKUOKA お食事内容のリニューアルについて

「Snow Peak YAKEI SUITE ABURAYAMA FUKUOKA（福岡県福岡市）」ではこの度開業2周年を機に、ご夕食・ご朝食の内容をリニューアルいたします。フレンチの本場パリでミシュラン一つ星を獲得した吉武広樹シェフが手掛ける九州の旬の食材をふんだんに使用したオリジナルのコース料理をこの機会に是非ご堪能ください。

### DINNER



連泊でご滞在のお客さまによりご満足いただけるよう、宮崎県産牛ロースステーキをメインとしたメニューの他に、ブイヤベースをメインとし仕上げにはチーズリゾットもお愉しみいただけるメニューを新たにご用意いたしました。

### BREAKFAST



ご好評いただいているフランスの郷土料理パスカードに加え、日本の伝統的な和朝食から着想を得た、和とフレンチの要素を織り交ぜた3種の小鉢を取り入れました。軽やかでありながらしっかりとご満足いただけるメニューです。



ご夕食はお部屋のプライベートな空間で福岡市の夜景を眺めながら、ご朝食は朝の澄んだ空気に包まれながら油山の自然の中でお愉しみいただけます。

## CHEF



吉武 広樹 / HIROKI YOSHITAKE

2009年シンガポールに「Hiroki88」を、2010年12月パリに「Restaurant Sola」をオープン。1年後にミシュランガイドフランス版に一つ星として掲載される。

2014年、若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」第2回グランプリを獲得。また2013年より日本航空パリ発日本行きファーストクラス・ビジネスクラスの機内食の監修。

2018年帰国。同年12月、福岡に「Restaurant Sola」をオープン。