

Summer Fair2023 Reservations of Mayu

基本 Food メニュー | ¥3,000

● オードブル (冷製料理)

- ・カツオのタタキ サラダ仕立て
- ・ピンチョス
(モツアレラ&トマト・サーモン&アボカド)
- ・キノコのキッシュ
- ・ミートローフ バジル&チーズ

● アントレ (メイン料理)

- ・ローストビーフ 赤ワインソース
- ・スペイン産栗豚のラグー
- ・スペイン産栗豚ソーセージのグリル
- ・ハーブチキンの唐揚げ
- ・カジキマグロの香草焼き
- ・糸島卵のクラフティーサレ
- ・バゲット



アルコールもソフトドリンクも飲み放題プラン

Free Drink | ¥1,500

- ・生ビール(サッポロ黒ラベル)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・ワイン(赤/白)
- ・ウイスキー(水割り/ロック)
- ・ハイボール
- ・コークハイ
- ・レモンサワー
- ・巨峰サワー
- ・パインサワー
- ・ウーロンハイ
- ・黒糖梅酒
- ・ノンアルコールビール
- ・パープルレモネード(ノンアル)
- ・南国風アイ스티ー
- ・ウーロン茶
- ・パインジュース
- ・カルピスウォーター
- ・コーラ
- ・オレンジジュース



ソフトドリンク飲み放題プラン

Free Drink | ¥700

- ・南国風アイ스티ー
- ・ウーロン茶
- ・パインジュース
- ・カルピスウォーター
- ・コーラ
- ・オレンジジュース



飲物は単品で注文するプラン

Drink | ¥200 ~

- ・生ビール(中) ¥600
- ・生ビール(小) ¥400
- ・焼酎(芋/麦) ¥300
- ・カシスオレンジ ¥300
- ・ソフトドリンク ¥200

などご用意しております。

追加 Food メニュー

- ・ローストビーフ 赤ワインソース
- ・真鯛のムニエル ブールブランソース
- ・ピッツアマルゲリータ
- ・ローマ風カルボナーラ
- ・スパゲティージェノベーゼ
- ・小海老とマッシュルームのアヒージョ
- ・パーナ貝のブルゴーニュ風
- ・ソーセージ盛り合せ

各 ¥800

- ・糸島卵とキノコのイタリアンオムレツ
- ・糸島卵の明太子オムレツ
- ・糸島卵のシーザー風サラダ
- ・カプレーゼ風サラダ
- ・ハーブチキンの唐揚げ
- ・フィッシュフリッター
- ・フライドポテト
- ・枝豆&ミックスナッツ

各 ¥500

お子様プレート | ¥1,000

要事前
予約

- ・ミニハンバーグ
- ・ソーセージ
- ・オムライス
- ・サラダ
- ・エビフライ
- ・コーンスープ
- ・唐揚げ
- ・フリードリンク

(全て税込表記です)

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 2-10-19 福岡ファッションビル 8F レストランまゆ
(担当) 酒井・大久保 <ご予約・お問合せ> 092-431-7534



※満席になるおそれがありますので事前のご予約をお願いいたします。