

三井港倶楽部

2018年4月7日(土)
リニューアルオープン

明治より百年超の歴史を刻む

新装成った迎賓館で味わう

新たな料理は、

フレンチの巨匠、坂井シェフが監修。

坂井 宏行 Sakai Hiroyuki

1942年鹿児島県生まれ。17歳でフランス料理の世界に入り、38歳の時、「ラ・ロシェル」をオープン。フジテレビ系「料理の鉄人」にて、一躍有名となる。以降、「ラ・ロシェル」は現在までに全国3店舗に拡大。2005年にはフランス共和国より農事功労章「シュヴァリエ」を受勲するなど、懐石のテイストを取り入れた芸術的な料理で、日本のフレンチ界を牽引し続ける。



三井財閥の社交場として、皇族方や政財界の著名人を迎えた大牟田市指定有形文化財「旧三井港倶楽部」が来る4月7日(土) 装いも新たに「三井港倶楽部」としてリニューアルオープンします。

リニューアルにあたり、ランチ・ディナーのすべてのコースが、「フレンチの鉄人」、坂井宏行シェフ監修のお料理に変わります。

由緒ある美術・工芸品に囲まれた歴史有る文化施設で、絵画と見紛う美しい一皿一皿を、心を解く美酒とともに、晴れの日、大切なゲストのおもてなしに、是非ご用命ください。



Mitsuminato Club

～坂井宏行シェフ監修。三井港倶楽部のお料理が新しくなります～

Lunch

11:30 ~ 14:00



sor
[ソル (大地)]

前菜・スープ・魚料理または肉料理・
デザート・コーヒー

(平日限定) ¥2,500-

mer
[メール (海)]

前菜・スープ・魚料理・肉料理・
デザート・コーヒー

¥4,000-

ciel
[シエル (空)]

冷前菜・温前菜・魚料理・肉料理・
デザート・コーヒー

¥6,000-

Dinner

17:30 ~ 21:00 (前日12時までの予約制)

faveur
[フェヴァール (恵み)]

アミューズ・冷前菜・魚料理又は肉料理・
デザート・コーヒー

(平日限定) ¥7,000-



nature
[ナチュール (自然)]

アミューズ・冷前菜・スープ・魚料理・肉料理・
デザート・コーヒー

¥10,000-

superbe
[シュペール (最高)]

アミューズ・冷前菜・温前菜・魚料理・肉料理・
デザート・コーヒー

¥15,000-

Others



- ◆ お料理に合わせて、ワインリストも一新いたします。
- ◆ 各種パーティのご用命も承ります。
- ◆ 貸切ウェディングのプランニングも承ります。
110年の間、多くの夫婦が永遠の愛を誓い、
祝福を受けた伝統の会場で
おふたりも新たな一歩を踏み出しませんか。
- ◆ 個室の貸切も承ります。
3室ご用意しております(各/定員14名・28名・100名)。
ご予約時にご相談くださいませ。



三井港倶楽部

☎0944-51-3710

福岡県大牟田市西港町2-6

- 営業時間/ランチ
11:30~14:00
ディナー
17:30~21:00(要予約)
施設見学 10:00~17:00
- 定休日/火曜
- 駐車場/あり(無料) ■ カード利用可
- アクセス/大牟田駅より車8分、
大牟田 ICより車4分



1908(明治41)年、三池港(明治日本の産業革命遺産構成資産)の開港に合わせ開館。三井三池炭鉱の歴史とともに、国内は各界の重鎮はもちろん、海外からの高級船員の社交場として賑わった。8400㎡の広大な敷地には、緑豊かな庭園と、瀟洒な木造西洋建築。一時は閉鎖もされたが、地元有志の保存会により、結婚式場・レストランとして一般開放。2017年、三井松島産業が引き継ぐ。