

私たちのオススメ☆ お店めぐり～ムツシュさかい～

[TOP](#)/私たちのオススメ☆ お店めぐり～ムツシュさかい～

2020 年 3 月 16 日 お知らせ, 体験プログラム, 学校法人不知火学園誠修高等学校, 高校生によるお店紹介



どうも！どうも！誠修高校 TAGUCHI & SHIBAO

です☆

今回は大牟田にあるお店を紹介していきたいと思います！！

まずは—————

ドン！！



こちら！ **ステーキとハンバーグの店**

ムツシュさかい、 さんです！！！！！！

今年で 6 年目を迎えるそうです👏

1 階にバイク屋さんがあり、階段を上がるとお店があります。

(元々この 2 階はバイク屋さんの方がハンバーガー屋さんをやっていたんだそうですよ)



階段にはかわいいものがズラリ並んでいて、お店に入るまでも楽しめちゃうんです！！

そしてお店の中へ！

今回は**お店自慢のスペシャルコンビセット**に加え、**ハンバーグステーキセット**、**シチューハンバーグセット**を頂きました！

サイコロステーキ	税込
130g	1,400 円
150g	1,600 円
180g	1,800 円
200g	2,000 円

ヒレステーキセット	税込
130g	2,550 円
150g	3,050 円
180g	3,450 円
200g	3,750 円

黒毛和牛 ヒレ	税込
130g	2,550 円
150g	3,050 円
180g	3,450 円
200g	3,750 円

コンビメニュー
当店おすすめ！
サーロイン コンビセット



黒毛サーロインステーキ (80g)
ハンバーグ (100g)
税込 1,850 円

スペシャル コンビセット

サイコロ
ステーキ (80g)
ハンバーグ (100g)
税込 1,390 円

ヒレ コンビセット

ヒレステーキ (80g)
ハンバーグ (100g)
税込 1,750 円

※コンビメニューのハンバーグを 80g から 100g へ増量しました！





ハンバーグはナイフを入れた瞬間**肉汁がブアアアツ**とでできます！

弾力、噛みごたえ、肉の焼き具合。もう全てにおいて抜群のおいしさ！！

そしてなんといってもソースが美味しい！！

ムッシュさかいさんこだわりのこのソース

ミジャポネソース、ミデミグラスソース、は**すべて手作り！！**

作り方は、、、？

もちろん企業秘密です。

ミごめんなさい、←料理長さんより

でもでも！

このこだわりのジャポネソースは、醤油、にこだわっているそうなんですよ！！

次は、ムッシュさかい、という名前の由来について聞いてみました！

ムッシュ、とは洋食店で目上の人のことを、ムッシュ、と呼ぶことからついたそうです。

さかい、とは創業者の方のお名前だそうで、その方が、なんと！！



福岡の早良区のお店に実際にいらっしゃるそうですよ～～～

(1度会ってみたい!(^^)!)

ムッシュさかいさんでは、ランチとディナーをおこなっていて

ランチに関しては他のお店のランチより**ワンランク上のランチ** 『**ワンランクランチ**』を**目指している**とのこと
で、

その名の通り今回頂いた中の一つである**スペシャルコンビセット**は**サイコロステーキとハンバーグが一緒**
になって 1390 円!!!

安い!!!

それに**一緒についてくるスープとサラダも美味しい**んです！

店員さんも皆さん優しくて、、、



お腹も心も満たされました🍴👏

お店の雰囲気もアメリカンって感じなのに木を使っていて**落ち着く雰囲気**で居心地がいい！！

(机なども手作りだとか！！！)

ボリューム満点で贅沢なこのハンバーグ。

みなさんも1度足を運び、ご自身でこの美味しさを味わってくださいね🍷

ムッシュさかいのみなさん、ありがとうございました！！

ということで、今回はムッシュさかいさんをご紹介します！

あっそういえば！

日替わりであるという手作りケーキもとても美味しそうでしたよ！なんとスタッフの方の手作りのものを出されてるんだとか・・・

今度頂きたいと思います✨



▲この日はクリームブリュレ♥ 表面はパリパリの香ばしいカラメル♪中はとっても濃厚でお肉にも負けないおいしさでした！デザートは種類も豊富です☆

この他にも色々なお店をどんどん紹介していくのでぜひそちらもチェックしてみてくださいね！！



▲ステーキとハンバーグの店 ムッシュさかい大牟田

住所：福岡県大牟田市大字甘木 554-1 2F

電話：0944-50-1157

[こぶろばいトップへ](#) »