



熊本応援プロジェクト

DEAR

想いを贈り合う24日間

4/14 fri ▶ 5/7 sun

AMU
HAKATA

AMU
EST

DEITOS
HAKATA

DEITOS
ANNEX

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|----------------|-----------|-----------|-----------|----------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|----------|----------|----------|----------|--------------|----------|
| 4/14 fri | 15 sat | 16 sun | 17 mon | 18 tue | 19 wed | 20 thu | 21 fri | 22 sat | 23 sun | 24 mon | 25 tue | 26 wed | 27 thu | 28 fri | 29 sat | 30 sun | 5/1 mon | 2 tue | 3 wed | 4 thu | 5 fri | 6 sat | 7 sun |
| ■ ①スズナヌ トークショー | | | | | | | | ■ ④新作料理とワインの集い | | | | | | | | | | | | | | ■ ⑨ブルーシード大作戦 | |
| ■ ③くろちゃん登場 | | | | ■ ①新作料理とワインの集い | | ■ ⑤移動動物園 | | ■ ④熊本 良か酒ばい | | | | | | ■ ⑥くまフォト | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | ■ ⑦くまモン登場 | | ■ ⑦くまモン登場 | | | | | | | | | | | |
| ■ 九州バラ祭 2017 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ■ KUMAMOTO on the TABLE [館内飲食店にて、熊本県産の食材を使った期間限定メニューをご提供します(P5~9)] | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

<オープニングイベント>
JR博多シティ 熊本復興支援
スペシャルトークショー
supported by Premium Water

プレミアムウォーターのイメージキャラクターである熊本県出身のスズナヌさんが登壇。熊本や南阿蘇の水の魅力や熊本に対する想い、自身の復興支援活動などについて語ります。

4月14日(金) 14:00~14:30
【場所】AMU EST 1F サービスカウンター横



九州バラ祭 2017

約500種類、2,000鉢のバラが今年も博多にやってきます。今年は阿蘇・熊本の新鮮な野菜や加工品、オリジナルドレッシングなどを販売する「元気に!くまもとマルシェ」が登場。

4月14日(金)~4月29日(土・祝) 11:00~19:00
【場所】JR博多駅前広場 【入場料】無料



このマークがあるイベントでは「くまモングッズ」をプレゼント!! イベントに参加してグッズをもらっちゃおう!!



※画像は一部商品

収益金一部募金
 GLENROYAL 限定商品お買上げ金額の一部を熊本震災復興支援に寄付いたします。対象商品をお買上げの方にはオリジナルクエアワックスプレゼント!

AMU 5F [メンズ・レディス] プリティッシュメイド



ベアブリックフェア

特別なベアブリックを期間中展示。過去発売されたレアなベアブリック(非売品)も必見!

AMU 5F [シューズ] スポーツ ラボ ハイ アトモス



熊本の本を読もう

くまモン、熊本城、熊本の出版社 加鹿舎(かじかしゃ)の書籍など。読んで知る熊本の本を集めました。

AMU 8F [書籍・文具・メガネ] MARUZEN

くろちゃんがやってくる!

熊本を走るD&S列車「特急あそぼーい!」のかわいいキャラクター「くろちゃん」が東急ハンズ・館内にやってきます。

「写真撮影会」もあるよ!!

4月15日(土)、16日(日)
 ①写真撮影会
 各日14:00~14:30、16:00~16:30
【場所】AMU 2F 東急ハンズ
【参加条件】東急ハンズで南阿蘇関連の商品を500円(税込)以上お買上げの方対象

②館内に登場
 各日11:00~11:30
【場所】AMU・AMU EST館内




新作料理とワインの集い
テーマ「熊本県」

各県で生まれた豊かな食材の新作料理と、ひらまつ蔵出しワインをお楽しみいただけるワイン会! 4月のテーマは「熊本県」です! 熊本県の特産物のおいしさを再発見する美食の旅に、一緒に旅立ちましょう。

4月19日(水)、20日(木)、21日(金)
 18:30受付/19:00開宴
 4月23日(日) 17:30受付/18:00開宴

【場所】くうてん 9F/
 プラッスリー ポール・ボキューズ 博多
【参加費用】お一人様6,480円(お酒・お料理/税込)
【募集人数】各回定員80名
【お問い合わせ・受付】
 092-413-5110
 (プラッスリー ポール・ボキューズ 博多) **各日先着順**



阿蘇カドリー・ドミニオン
わくわく移動動物園

たくさんの動物達とふれあって楽しい時間を過ごしましょう! ポニー乗馬や動物達におやつもあげることができます。

4月22日(土) 10:00~17:00
【場所】屋上 つばめの杜ひろば
【料金】無料(一部体験は有料)
 ※雨天時は実施内容が変更、または中止になる場合がございます。




あそのみなみのみなみあそ ~震災から1年、南阿蘇は元気です~

南阿蘇村にスポットを当て、地元メーカー協力のもと、食材や雑貨などを販売。元気な南阿蘇をPR!

AMU 1-5F [生活雑貨] 東急ハンズ

〈期間〉~4/20 〈場所〉東急ハンズ 2F イベントスペース

LOWRYS FARM Heather

JEANASIS Andemiu


各日限定30名様 お買上げの方
 熊本応援手書きメッセージカード
 プレゼント (期間) 4/29~

EST B1F [レディス] ローリーズファーム / ヘザー / ジーナシス / アンデミウ

くまフォト登場!

アプリをダウンロードして、専用看板にスマホを向けると飛び出すくまモンにびっくり! ホンモノそっくりな「くまモン」と写真を撮ろう!

4月21日(金)~
【場所】くうてん 10F 中央エレベーター前



熊本 良か酒ばい


今回は、熊本から杜氏をお迎えて開催。肴とともに、熊本の名酒をぜひお楽しみください。

4月25日(火) 19:00~21:00
【場所】くうてん 10F / 京都ぎをん 八咫
【参加費用】お一人様6,500円(お酒・お料理/税込)
【募集人数】定員40名
【お問い合わせ・受付】
 092-413-5291 (京都ぎをん 八咫)



被災地で使われたブルーシートを再利用したチャリティ活動
ブルーシード大作戦

5月6日(土)、7日(日)
 各日11:00~13:30/15:30~18:00
【場所】屋上 つばめの杜ひろば
【内容】
 ①ブルーシードバッグ作り体験(ブルーシートの断裁・拭き上げ) ※参加者には記念グッズプレゼント ※小学生以下は要保護者同伴
 ②ブルーシート缶バッジ作り(1個300円)
 ③グッズ販売(ブルーシードバッグ、主催団体「BRIDGE KUMAMOTO」くまモンコラボアイテム) ※在庫がなくなり次第終了



くまモン JR博多シティに登場!

熊本県営業部長 兼 しあわせ部長・くまモンが、明るく元気な熊本をPRします!

4月23日(日)、27日(木)
 ※詳しくはJR博多シティHPをチェック!
 ©2010 熊本県くまモン 協力:熊本県福岡事務所



①陣太鼓 ¥713 / 4個入
 ②ドーナツ棒 ¥432 / 12本入
 ③ドーナツ棒 ¥720 / 20本入

熊本を代表する銘菓、「陣太鼓」と「ドーナツ棒」。熊本のお土産で博多からエールを!

DEITOS 1F [土産菓子] Hakata 銘品蔵 デイトス店

栗川商店 浜団扇 くまモン(3柄) 各¥2,160
 400年の歴史を誇る伝統工芸品「湧ちわ」。表面に柿渋を塗ることで丈夫に保ち、防虫効果も。
 明るい農村天水 みかんチップス ¥585 / 25g ¥351 / 15g
 自社農園のみかんを皮ごとスライスして、じっくり乾燥。ヨーグルトやサラダ、紅茶のトッピングにもおすすめ。
 DEITOS 1F [雑貨・土産] 日本市



明太子のり ¥648
 有明産の海苔とふくやの明太子のコラボ商品! 熊本県海路口町の工場で作成中! ※売上の一部を寄付しています。

熊本めんべい ¥1,080 / 2枚x16袋
 熊本県産の赤牛を贅沢に使用し、旨みを凝縮した熊本めんべい。

からし高菜(中辛) ¥540
 言わずと知れた、ピリッと辛い熊本名産のからし高菜。ご飯・ラーメンなどのお供に。

花の香 純米大吟醸 桜花 ¥1,608
 花の香酒造(玉名郡和水町)のお酒。JALのファーストクラス機内酒に採用された今注目の香り高い美酒。


DEITOS 1F [明太子専門店] 味の明太子 ふくや
 DEITOS 1F [明太子・加工食品] 福太郎
 DEITOS 1F [明太子・海産、農産加工品] 博多楽味
 DEITOS 1F [地酒・食品] 九州の酒と食 博多 住吉酒販



SNSで写真を投稿して豪華賞品をGET!

4/14(金)~5/7(日)の期間中、『熊本応援プロジェクト DEAR』のイベントや、対象メニュー・商品の写真をInstagram、Twitterでアップしよう!
 ※指定のハッシュタグを付けて投稿した写真が対象となります。

詳しくはQRコード、またはJR博多シティ 検索





福田農場ワイナリー
ジャム・ジュース・フルーツソース
柚子乃蔵 柚子茶・青柚子ジャム 各¥500~800

熊本特産のさわやかな柑橘類を使用した
ジャムやジュース。
さっぱりとした味わいと風味を楽しんで。

AMU B1f 【食品・キッチン雑貨】
九州パンケーキキッチン



ミニトマト (アンジェ・小鈴)
各¥213 / 1袋 150g

JR九州ファーム
玉名農場からの直送品!
味にも鮮度にもこだわり抜いた、
きれいに色づいたミニトマト。

AMU B1f 【野菜・果物・加工品・テイクアウト】
八百屋の九ちゃん



KUMAMOTO
on the TABLE



すいかジュース ¥500

旬のすいかをふんだんに使用し、
素材そのものの味を活かした贅沢な1杯。

AMU B1f 【ジュースバー】
フルーツカフェ
TOKIO



シトラスジュレソーダ ¥702

熊本県八代産の晩白柚ペーストと、
天草の太陽が育てた天草晩柑のジュレが
入った果肉感たっぷりのソーダ。

AMU 1f 【洋菓子・カフェ】
ア・ラ・カンパニユ



オルトのドレッシング トマト ¥900

オルトグループのサラダにも使用している、
野菜本来の美味しさを感じる
人気のオリジナルドレッシング。
〈提供時間〉11:00~L.O.24:00

AMU 2f 【サラダ&カフェバー】
ベジバル キュウシュウ



ソニエ ¥980

熊本県山都町の米と水から生まれた、
柔らかい口当たりのおしゃれな日本酒。
女性に人気で飲みやすく優しい味。
〈提供時間〉11:00~L.O.22:30

DEITOS 1f 【居酒屋・定食】
博多さかなや食堂
辰悦丸



サラたまちゃん丸ごとオープン焼き
¥480

辛味が少なく瑞々しいサラダ玉ねぎ
「サラたまちゃん」をあえてピリ辛味噌で。
甘さが際立つオープン焼きに。
〈提供時間〉11:00~L.O.22:30

DEITOS B1f 【牛たん】
牛たん炭焼 利久



黒マー油辛子高菜ラーメン ¥850

熊本県産の辛子高菜を使用。熊本の「マー油ラーメン」は
博多の豚骨スープ、麺と相性バツグン。
〈提供時間〉11:00~L.O.22:30

DEITOS 2f 【ラーメン】
元祖博多だるま



数量限定 八代産青のりそば ¥720

球磨川のり網に自然に付着し成長した
貴重な青のり。鮮やかな緑色と香りが
最高な一品をお蕎麦で。

数量限定 八代産青のり天ぷら ¥330

青のりの風味はもちろん、
甘みも詰まったふわっ、もちっの
新食感!

お食事の方に青のりサンプル プレゼント

〈提供時間〉10:30~L.O.22:00

DEITOS B1f 【そば・定食】
そば茶屋 文六



ピッツァ 各¥1,080
(ハーフサイズ 各¥540)

熊本県産小麦のモチモチ生地のピッツァは
「マルグリータ」「たっぷりチーズ」
「ポテト&ベーコン」の3種類。

〈提供時間〉
月~木・日祝 17:00~L.O.25:15 /
金・土 17:00~L.O.28:15

ANNEX 1f 【カフェ&バー】
インビス クラ



あさりバター焼き・あさり酒蒸 各¥529

貝汁 ¥367
旬を迎えた熊本県産あさは
身が殻いっぱい詰まって濃厚な味わい。
バター焼き、酒蒸、貝汁、お好みでどうぞ。
〈提供時間〉11:30~L.O.23:00

ANNEX 2f 【居酒屋】
しらすくじら



熊本県産お肉の
前菜 4種盛り ¥1,380

熊本県産トマト牛、天草大王、
イノシン、馬肉
それぞれの特徴を活かした
前菜盛り合わせ。

〈提供時間〉11:00~L.O.22:00

9f 【ピッツェリア】
ナポリピッツァ
エッセ ドゥエ



香草おろ南国サーモンのマリネ
西洋ワサビのレモンクリーム ¥1,296

※コースの前菜との差し替え+¥540

お皿いっぱい敷き詰めたフレッシュサーモンマリネを、
西洋ワサビのさわやかなレモンクリームでどうぞ。

〈提供時間〉11:00~L.O.14:00 / 17:00~L.O.21:30

9f 【フランス料理】
ブラッスリー
ポール・ボキューズ 博多



ナスと挽き肉の炒め ¥950

熊本県産のナスだけをふんだんに使ったマーボーナス。
ご飯がすすむ香ばしい香りとピリ辛の味付け。
〈提供時間〉17:00~L.O.22:30

9f 【あんかけやきそば】
広東炒麺南国酒家



~Kizuku~ ¥13,000

脂が少なくさっぱりとしたトマト牛を、フレンチの技法で
柔らかくロースト。いざ野菜の香りで仕立てた一品。
〈提供時間〉11:00~L.O.13:30 / 18:00~L.O.21:00

9f 【フランス料理】
オーグドゥジュール
メルヴェイユ 博多



うまか赤鶏の治部煮 ¥1,200

熊本の銘柄鶏「肥後のうまか赤鶏」を
石川の郷土料理に仕上げた逸品。
〈提供時間〉11:00~L.O.14:30 / 17:00~L.O.22:00

9f 【日本料理】
加賀屋



熊本阿蘇ブラックアンガス牛のタリアータ ¥2,592

阿蘇の雄大な草原で長期間育てた旨味の高い牛肉を
タリアータでシンプルに。
〈提供時間〉11:00~L.O.22:00

9f 【イタリア料理】
Cantina シチリアーナ



熊本県産フレッシュトマトの
バンケーキ ¥1,274

熊本のフレッシュトマトと、
モッツァレラチーズ、
バジルを合わせた自慢の
バンケーキ。
〈提供時間〉11:00~L.O.22:00

9f 【フルーツ&パンケーキカフェ】
キャンベル・アーリー



熊本県産トマトと炙りサーモンのペペロンチーノ ¥950

オープンで旨みをギュッととじこめ、ノルウェー産の炙りサーモンを
野菜のコンソメで仕上げたペペロンチーノ。
〈提供時間〉10:00~L.O.22:00

AMU B1f Hakata9 【ワインバル】
BON まるしゃん



純米吟醸酒「蟬」
¥600 / 90ml, ¥1,000 / 180ml

熊本県山都町産の契約栽培米を精米歩合50%
まで磨き上げた、柔らかな口当たりのお酒。
〈提供時間〉10:00~L.O.22:30

AMU B1f Hakata9 【毎月おすすめのお酒】
酒の九州



数量限定 火の国ビール ¥864

サントリー九州工場でしか醸造されない、
地域限定のビールを期間限定でご提供。
〈提供時間〉
10:00~L.O.15:00 / 17:00~L.O.22:30

AMU B1f Hakata9 【アジアンバル】
ヘイハイマンボ





各日限定10食
磯らぎ風 みやび鯛と
はまぐりの桜御膳 ¥2,380

天草産ブランドみやび鯛を春を感じさせるはまぐり出汁と共に、桜塩で刺身・天ぷら・茶漬も楽しめる御膳。

〈提供時間〉
11:00~L.O.22:00

9F [海鮮丼・お茶漬]
海鮮丼・茶漬
磯らぎ



四季・野菜の天ぷら膳 ¥2,592

春の野菜を中心とした天ぷら膳。旬の味をそのまま閉じ込めたサクサクの天ぷらをご堪能あれ。
〈提供時間〉11:00~L.O.21:00

9F [天ぷら]
銀座 天一

KUMAMOTO
on the TABLE



熊本農園野菜の真鱈南蛮サラダ ¥842

強い甘さと柔らかな酸味の初恋トマトと、熊本直送の朝採りアスパラ、自慢の真鱈南蛮を合わせた一品。

〈提供時間〉17:00~L.O.23:00

10F [さば・郷土料理]
鱈萬



白岳しる利き酒セット ¥900

球磨焼酎の人気銘柄、白岳の「しろ」から3種をピックアップして利き酒セットに。

●期間中のお米はすべて熊本県産米「あきげしき」
ランチ定食¥880~

※画像はランチ黒豚ヒレかつセット¥1,200

〈提供時間〉11:00~L.O.22:00

10F [黒豚料理]
遊食豚彩 いちにいさん



葉玉葱の天ぷら ¥780

低温でじっくり焼いた葉玉葱を天ぷらに。外はカリッ、中はトロトロ、素材本来の甘みを楽しんで。
〈提供時間〉17:00~L.O.22:00

9F [ごはん・汁・地酒]
ごはん家 椒房庵



熊本県産野菜と牛たんサガリ鉄板定食 ¥1,980

たっぷりの熊本県産野菜と牛たんサガリを鉄板で！なんと牛たん極焼もついたお得な定食。
〈提供時間〉11:00~L.O.22:30

9F [牛たん]
牛たん炭焼 利久



バターチキンカレー ¥1,270

炭火焼も肉を使って、桃太郎トマトと生クリーム、バターでまろやかに仕上げた一番人気のカレー。
〈提供時間〉11:00~L.O.22:30

9F [インド料理]
スラーヂ



しる(米)、白水(麦・米) 各¥250 / 1杯

熊本を代表する食中酒にぴったりな焼酎。一日も早い復興を願ってご提供。
〈提供時間〉11:00~L.O.23:00

10F [博多一口餃子]
テムジン



タコス・テ・アルメハス ¥734

あざりとブロッコリーのタコス。クリームとハバネロで、まろやかでピリ辛な口当たり。
〈提供時間〉16:00~L.O.24:30

10F [メキシコ料理]
カンティーナ
エルボラーチョ



熊本あそび豚肩ロース鉄板 ¥1,060

やわらかな肉質、トロける甘みのあそび豚を鉄板で丁寧に焼きあげた最高の一品！
〈提供時間〉11:00~L.O.24:00

10F [博多お焼き・トンベ焼]
元祖 博多 豚兵衛



天草大王ステーキセット ¥1,501

幻の地鶏「天草大王」をジューシーに焼き上げたステーキ。(ライス付き)
〈提供時間〉11:00~L.O.23:00

10F [ピストロ]
博多ピストロ タケノヤ



天草大王と熊本県産アスパラの
贅沢カルボナーラスパゲッティ
黒トリュフ添え ¥1,814

天草大王の弾力と味わい、アスパラの食感が楽しめるカルボナーラ。トリュフソースと温泉卵を絡めて召しあがれ。

〈提供時間〉11:00~L.O.22:00

9F [パスタ]
37 PASTA



大阿蘇鶏むね肉のカツレットマトソース
(ライス又はパン付き) ¥1,600

サクッと揚げたジューシーな味わいの大阿蘇鶏。さっぱりとしたトマトソースでどうぞ。
〈提供時間〉11:00~L.O.22:00

9F [洋食レストラン]
洋食 麻布満天星



熊本県産南国サーモンと
赤米、黒米を使ったカキの炊きごみごはん ¥1,674

脂ののった南国サーモンと熊本県産の赤米、黒米をカキと一緒に炊き上げた逸品。
〈提供時間〉17:00~L.O.22:30

10F [オイスターバー]
ハカスターション オイスターバー



馬刺盛合わせ(5種) ¥2,000

熊本県産の厳選された馬肉を使用し、贅沢に5種類のお刺身で。

〈提供時間〉
11:00~L.O.15:00 /
16:00~L.O.22:30
金・土・祝前日 16:00~L.O.23:30

10F [もつ鍋]
博多名物
もつ鍋笑楽



桃太郎トマトと卵の炒め ¥1,200

甘みたっぷりの桃太郎トマトを卵と炒めて、中国のポピュラーな家庭料理に。

〈提供時間〉11:00~L.O.15:30 / 17:00~L.O.22:00

9F [北京・四川料理]
華都飯店



数量限定 地鶏天そば ¥1,755 (単品ご飯¥400)

カリッと揚げた天草大王地鶏肉の鶏天がジューシー！甘味も深く、そばにピッタリ。

〈提供時間〉11:00~L.O.22:00

9F [蕎麦]
永坂更科 布屋太兵衛



矢場とん汁 ¥324

※セットのみそ汁をとん汁に変更の場合+¥162
野菜たっぷりの矢場とん汁に熊本産のごぼうを使用。是非、ご賞味あれ！

〈提供時間〉11:00~L.O.22:00

9F [とんかつ]
みそかつ 矢場とん



からしレンコン肉巻 ¥450

熊本名産のからしレンコンをジューシーな肉巻でご提供。酒の肴にもぴったり。
〈提供時間〉15:00~L.O.22:30

10F [焼鳥]
うまや



熊本県産 A-5 ランクの黒毛和牛
金額・部位により異なる

こだわりの熊本県産黒毛和牛 A-5 ランク希少部位を贅沢にどうぞ。
〈提供時間〉11:00~L.O.22:30

10F [焼肉]
焼肉 チャンピオン



大長なすとモツのkok美味味噌炒め ¥1,270

フレッシュトマトと魚介の旨みたっぷりのパスタは、相性の良いカッペリーニで召し上がり！

〈提供時間〉11:00~L.O.23:00

10F [もつ料理]
もつ料理 万作



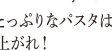
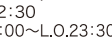
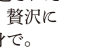
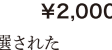
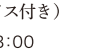
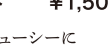
丸ごとトマトと小海老の冷製カッペリーニ ¥1,250

相性の良いカッペリーニで召し上がり！

〈提供時間〉平日 17:30~L.O.22:00

10F [ステーキ・グリル料理]
ステーキ&ワインスタイル
ぶどうの樹

KUMAMOTO
on the TABLE





熊本復興ディナーメニュー
¥5,500

地元・熊本をテーマにしたコースメニュー。
馬刺しやからしレンコンなど、熊本の味わいがたっぷり。
〈提供時間〉17:00~L.O.21:00



KUMAMOTO on the TABLE
4/14 fri ▶ 5/7 sun

熊本の豊かな自然あふれる海・山・畑で採れた新鮮な食材を使った、各店のシェフこだわりの期間限定メニューをご紹介します！
JR博多シティで、「元気な熊本」を存分に堪能ください。



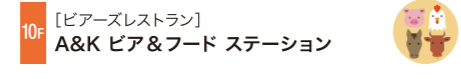
シーフードとほうれん草のサラダ ¥1,080

熊本産南国サーモンと長浜の天然魚を、サラダほうれん草と一緒に和風ドレッシングで和えたシーフードサラダ。
〈提供時間〉17:00~L.O.22:30



阿蘇自然豚のグリル ¥1,200

鉄分が豊富な阿蘇自然豚のばら肉を香ばしいグリルに。甘みのある脂がのった柔らかいお肉とビールで乾杯！
〈提供時間〉11:00~L.O.23:00



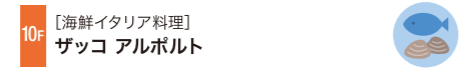
天草大王むね肉ソテー フレッシュバインソース ¥990

天草大王むね肉のステーキを熱々の鉄板で！フレッシュバインのさわやかなソースでどうぞ。
〈提供時間〉11:00~L.O.23:00



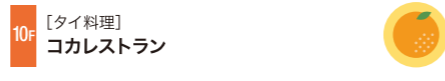
あさりのスパゲッティ (ロツゾまたはピアンコ) ¥1,380

素材の味を楽しめる贅沢なボンゴレ。ソースは2種より選べて、白ワイン蒸しやアクアパッツァも可能。
〈提供時間〉11:00~L.O.22:00



熊本晩柑と黄金柑のフローズンジュース ¥620

熊本の晩柑と黄金柑を使用し、さっぱりとしたフローズンジュースに！タイ料理のお供にお召し上がりください！
〈提供時間〉11:00~L.O.23:00



熊本あか牛串プレート ¥1,480

井 信行氏が育てたあか牛を天ぷらと炭焼きにした贅沢度全開の一皿。野菜も全て熊本県産で熊本を応援！
〈提供時間〉11:00~L.O.15:00 / 16:00~L.O.22:15



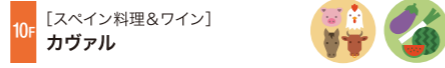
れいざん・香露・亀萬 各¥1,080 / 1合

熊本らしい力強い3大名酒。れいざん・香露・亀萬と日本酒に合う肴で熊本に乾杯！
〈提供時間〉11:00~L.O.14:30 / 17:00~L.O.22:00



天草産猪肉のロースト 水田ゴボウのビュレ添え ¥2,980

柔らかく臭みのない猪肉をじっくりロースト。水田ゴボウのビュレとソースで後味さわやか。
〈提供時間〉17:00~L.O.23:00



温暖な沿岸地帯から標高の高い山間地域まで、変化に富んだ地形や気候を生かしてたくさんの食材が豊富に採れる熊本。今回、JR博多シティでは、熊本県産の美味しい食材を使った期間限定メニューを数多くご用意しました。食事を通して「元気な熊本」を感じてください。

熊本の恵みたち

南国サーモン

九州で初めて養殖をスタートしたプリプリ食感のサーモン。天草で育ったサーモンは、赤身が鮮やかで活きが違います！
詳しくはP2へ

天草大王

熊本県内のみで飼育生産されている日本最大級の肉用地鶏。程よい「歯ごたえ」と「ジューシーさ」は、天草大王ならではの！

馬肉

生産量・消費量ともに日本一の熊本はまさに馬肉王国！高タンパクで低カロリーなところも人気の理由の一つ！
詳しくはP1へ

トマト

熊本県のトマトは生産量全国第1位！2位の北海道の倍の生産量を誇ります。熊本各地で生産されており、多種多様のトマトが勢揃い！
詳しくはP2へ

期間限定メニューに使用している熊本県産の食材は、アイコンをチェック！

| | | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------|------------------------------|------------------------|-------------------------------|----------------------|
| | | | | | | |
| 肉 馬肉・トマト牛・天草大王 あそび豚など | 海産物 南国サーモン みやび鯛・あさりなど | トマト ミニトマト 桃太郎トマトなど | その他野菜 水田ゴボウ・大長ナス すいかなど | 柑橘類 晚白柚・黄金柑 柚子など | 米・小麦 あきげしき・赤米・黒米 熊本小麦など | 酒 日本酒・焼酎 ビールなど |

JR博多シティMAP JR博多シティ67店舗で熊本関連グッズや熊本県産の食材を使用したメニューをご用意しています。

※()内は、参加店舗のフロアを記載

DEITOS ANNEX (1F/2F) **AMU EST (B1F)**

DEITOS (B1F/1F/2F) **AMU HAKATA (B1F/1F/2F/3F/5F/8F)** **Hankyu KITTE 博多ビル**

JRJP博多ビル 駅から三番乗降

【営業時間】
AMU/AMU EST 10:00~21:00
シティダイニングくうてん 11:00~最大25:00
DEITOS/DEITOS ANNEX 7:00~最大24:00
※一部営業時間が異なる店舗がございます。

【お問合せ(受付10:00~21:00)】※電話番号はおかけ間違いのないようご注意ください。
アミュプラザ博多 インフォメーション TEL:092-431-8484
アミュエスト・デイトス サービスカウンター TEL:092-451-2561

※食材の仕入れ状況などにより内容が異なる場合がございます。
※掲載商品・ノベルティはなくなり次第終了となります。
※価格は総額表示(税込価格)です。
※イベントは予告なく変更・中止する場合がございます。
※写真はイメージです。

facebookはじめました!
・AMU/AMU EST・シティダイニングくうてん いいね! してね!

詳しくは 検索

PICK UP!!

P1・P2のご紹介

【協力】水俣食べる通信

水俣食べる通信とは、「つくる人と食べる人をつなげる」をテーマにした食べ物付きの情報誌。毎月、水俣の生産者の物語を載せた情報誌とその生産者が育てた食材をセットにしてお届けします。生産者、食材について、「①知る②食べる③つなげる」体験を提供しています。
詳しくは、ホームページへ minamata-taberu.com

熊本応援プロジェクト

DEAR



KUMAMOTO

on the TABLE

元気な熊本、届きました。

4/14 fri ▶ 5/7 sun