

Food travel magazine

JR HAKATA CITY

おいしい九州を、探しに行こう

くうてん

2022
WINTER

TAKE FREE

口
福
の
上
天
草

熊本県

上天草



大小あわせて120。熊本県南西部、紺碧の静かな海に囲まれた島々からなる天草諸島。その北東部、天草諸島のナナメ上に位置する上天草は、市のほとんどが雲仙天草国立公園に含まれる風光明媚な土地です。年間平均気温は約17.2度と温暖で、降雪は数えるほど。手つかずの豊かな自然が残る一方で、独自の地形や気候、土壌を生かした農業が盛んに行われています。大自然の恵みと、そこに暮らす人たちの知恵によって育てられた農水産物は、華やかではないけれど、とびきりおいしく、他では真似のできない味ばかり。冬の体をうるおす爽やかなパール柑、とろけるような甘さの車えび、濃厚な旨みの天草大王、切ったそばから水分があふれるほど瑞々しい湯島大根…。この冬、上天草で愛される、島のうまいもんが、くうてんのテーブルへ。いっそう味わいが深くなる7つのストーリーとともに、皆様へお届けします。

この島だから育つ
とびきりの味
上天草の口福を
くうてんで



湯島農産物部会のみなさん。
「大根の運搬中、坂で転んだ経
験が全員にある」と大笑い



梨のようにみずみずしく、
ほんのり甘い
離島で13名の生産者が育てる
小さな島の大きな大根



旬は12月～翌年2月。糖度が10度前後と高く、辛みがないので生でおいしく食べられる

ニヤオ、ニヤオ。上天草市の江樋戸港から船に揺られること約30分。島民と猫が共存していることから「猫島」の異名を持つ離島・湯島へ。到着早々猫たちからの大歓迎を受けるも、目的は猫ではない。大根だ。それも流通量が少なく地元物産館・さんぽーるでは売り切れ必至の島の特産物・湯島大根である。周囲約4kmほどの湯島の住民は250名ほど。湯島大根はそのうちたった13名によって栽培されているため生産量が限られる。

湯島大根の圃場は標高約100mの島の頭頂部にある。見上げるほどの急勾配の坂を20分ほどひたすら歩き、息も絶え絶えにな

った頃、ようやく大根畑が見えた。青々と茂る大根葉の間から、生産者を束ねる渡邊新一さんがぬっと登場。「坂が急だったでしょう」と笑う。生産者のほとんどは車を持たず、長さ約60cm、重さ2kg以上に育った大根を原付バイクの荷台に乗せ、何度も坂を下る。「大根の栽培は難しくないけれど、運搬が大変。生産者の平均年齢は70歳超で、最高齢は90歳。人数は減る一方です。それでも、江戸時代から先人たちが守ってきた生産物を守らなければ」と渡邊さんは話す。



湯島は火山活動によって海底から隆起してできたといわれる

湯島大根

YUSHIMA DAIKON

湯島農産物部会のみなさん



煮ても
焼いても
揚げても
おいしい！



渡邊さんのおすすめの食べ方は大根フライ



浜田さん曰く「体の黄色い縦縞の濃さが旨みの強い証拠」。3年かけて約1.3kgまで育てる



浜田鮮魚代表・浜田真和さん

シマアジ

SHIMAJI

食感の良さと脂のりを両立 “いいカラダ”のシマアジ

「沖に出ましよう」。筋骨隆々の海の男は漁船に乗り込みながらそう言った。行き先は大矢野沖に浮かぶいけす。大矢野町で仲買と養殖業を営む「浜田鮮魚」の養殖場だ。四代目の浜田真和さんの案内でいけすをのぞくと、青魚の群れが鱗を輝かせながら猛スピードで回遊している。魚種はシマアジ。「食感の良さと脂のりは両立しないというけれど、うちのシマアジは例外」と浜田さんは言う。

一般的な養殖のいけすは深さ6mほどだが「浜田鮮魚」では10mまで沈める。深度を増すほどに激しくなる潮流の中でもまれながら泳ぐシマアジは、身質が締まる。エサはアミエビや魚粉を調合したオーダーメイド品。コストはかかるが、その分旨みは濃くなる。「魚も人間と同じ。栄養豊富な食事を取って毎日体を動かしてこそ、いいカラダが育つ。プロの料理人からも、うちのシマアジは他とはおいしさが全く違うと言われます」。浜田さんは誇らしげに分厚い胸を張る。コリコリとした弾力ある歯応えを楽しめる一方、脂の甘みも感じられる。魚好きをうならせる逸品だ。



右/シマアジに負けず劣らず鍛えられた体を持つ浜田さん。大学卒業後、23歳で家業を継いだ。下/筑後川や白川などの一級河川が注ぐ栄養豊富な有明海で養殖。奥に見えるは野釜島(左)と大矢野を結ぶ野釜大橋



上/左から四男の康宇さん、浦中さん、三男の宏誌さん。康宇さんと宏誌さんのシャイな性格は父親譲りの模様。左/生後すぐから出荷直前まで梅肉エキスを与え、抗生物質などの薬剤を使わずに肥育する

天草梅肉ポーク

AMAKUSA BAINIKU PORK

天草梅肉ポーク代表・浦中一雄さん

青梅のエキスで健やかに 唯一無二のブランド豚

土地の本当においしいものを知りたければ地元民に聞けというのは旅の定説だが、上天草の人々は異口同音に「天草梅肉ポークは旨い」と言う。龍ヶ岳の中腹で、浦中一雄さん一家が肥育する豚のことだ。肉質はきめ細かく、やわらか。赤身は旨みにコクがあり、脂は甘く、融点が低いので舌の上でさらりと溶ける。豚特有の臭いも感じない。

おいしさの秘密を浦中さんに尋ねると「梅です」とぼつり。言葉数の少ない浦中さんの話をまとめるとこうだ。龍ヶ岳は梅がよく採れる土地で、各家庭で常備薬として梅肉エキスを作っている。胃腸の調子が悪い時や疲れた時に飲むのだ。そこで豚に飲ませてみたらどうだろうと思いつき、早速試すと効果できめん。内臓の働きが活性化して壮健になり、肉の質も上がった。その後数年を費やして改良を重ね、青梅を黒砂糖に一年ほど漬けて発酵させたオリジナルのエキスを開発。特許も取得し、唯一無二のブランド豚を生み出した。四男の康宇さんは「父の背中を追うほどに大きく見える。天草梅肉ポークは私たち家族の誇りです」と恥じらいながらも教えてくれた。

速試すと効果できめん。内臓の働きが活性化して壮健になり、肉の質も上がった。その後数年を費やして改良を重ね、青梅を黒砂糖に一年ほど漬けて発酵させたオリジナルのエキスを開発。特許も取得し、唯一無二のブランド豚を生み出した。四男の康宇さんは「父の背中を追うほどに大きく見える。天草梅肉ポークは私たち家族の誇りです」と恥じらいながらも教えてくれた。



梅肉エキスの効果で、子どもや高齢の方でも難なく噛み切れるほどやわらかい肉質になる





天草の北海道(松本さん談)こと教良木は、朝晩の寒暖差が大きいため、おいしい米が育つ



島の希望が海を渡る 食米で醸す日本酒

その酒は、天草諸島で生まれ、佐渡島で育った。約600名が暮らす教良木(きょうらぎ)地区は、上天草市でも有数の米どころ。標高約600mの老岳から流れる冷たい山水で、小粒ながらも味の濃いコシヒカリができる。しかし近年は過疎化に悩み、休耕田も増加。地域の宝を生かす方法を模索していたところ、佐渡の酒造場の協力を得て、2019年に異色の経歴を持つ日本酒「LIGHT PASS」が誕生した。フルーティーな飲み口で、後味はすっきり。料理の味を邪魔しないので食中酒に最適だ。米生産者の松本光義さんは「教良木の女性陣からも飲みやすいと好評。地域の魅力を伝える酒ができて嬉しい」と話す。島の希望が海を渡って生まれた純米吟醸。2021年11月、4度目の新酒が完成した。



上/松本さん(左から2番目)と地域のみなさん。「教良木に遊びに来て!」と手を振る 下/天草と佐渡、両地域の「光るもの、をつなげる酒。醸造は創業150年の北雪酒造が担う

米生産者 松本光義さん

日本酒

SAKE



「丸山えび」の車えびはもみ殻の中で7日生きられるほど活きが良い。取材中、網から脱走して丸山さんを慌てさせた様子も目撃した



車えび

KURUMABI

丸山えび代表・丸山真一郎さん

バチバチバチッ! 養殖場から引き上げた網から、元気いっぱい飛び跳ねる車えびの音が響く。「丸山えび」は三代続く車えびの養殖会社。代表の丸山真一郎さんはいけすの洗浄を徹底し、エサにEM菌を配合するなど独自の養殖方法を確立。とろけるように濃厚な甘みと、プリッと弾力のある食感が特長の車えびの生産に成功した。味と活きの良さが口コミで評判を呼び、注文数は年々増加。ふるさと納税でも超人気の商品だ。車えびは稚えびの放流から出荷まで約5カ月かかる。深夜から早朝にかけての作業が多く、体力的にも過酷だ。しかし丸山さんは「食べてもらえるのがありがたい」と白い歯をのぞかせる。「これからも良質な車えびを届けるために、感謝の心を忘れずに天草の海と向き合っていきます」。

穏やかな雰囲気丸山さん。口数は少ないものの、言葉の端々に秘めた情熱を感じさせる

姫戸町の海岸沿い、白嶽の中腹に構えるオーシャンビューの養鶏場。羽を艶々と輝かせながら悠然と歩く大型の鶏。その迫力にたじろいでいると、生産者の山口博子さんがすっと抱きかかえて目尻を下げた。「これが天草大王です。かわいいでしょう」。天草大王は背丈が約90cm、体重は大きい個体で7kgを超える日本最大級の鶏。昭和初期に絶滅し、平成13年に復活したことから幻の地鶏といわれている。身は脂のりがよく、深いコクと濃厚な旨みがありながらも後味はさらり。ガラまでスープで堪能できる。「天草の海風と太陽、そして私たち飼育者の愛情をたっぷり浴びてのびのびと育った自慢の天草大王です。だから、骨の髄まで味に自信があります」。



右/天草大王は生産履歴が厳しく管理されており、生産者は制約の中で独自の工夫を重ねる 左/食感が硬めの一般的な地鶏とは異なり、天草大王の肉は程よい弾力で子どもも食べやすい

姫コッコ倶楽部代表・山口博子さん

天草大王

AMAKUSA DAIO



海風吹く鶏舎で育つ
“幻の地鶏”天草大王

山口さんの目標は、姫戸を“天草大王の里”にすること。生産量の増大に取り組んでいる

甘み濃厚、食感はプリッ
感謝の心で育てる車えび



みずの果樹園代表・水野武晴さん

パール柑

PEARL KAN



右/収穫時には樹1本ごとに糖度を計って選別。自信のある実しか出荷しないのがこだわり 左/パール柑は皮が厚いものの実離れがよく、苦みがほとんどない。皮は砂糖漬けに向く



樹上完熟のパール柑
甘み強く、香り爽やか

太陽の光と、ミネラル豊富な潮風を全身に受け、収穫をじっと待つ黄色い果実。11月下旬、大矢野町の「みずの果樹園」の柑橘畑では、パール柑がたわわに実っていた。「完熟落果直前まで樹上で熟させるので、甘みが強いのがうちのパール柑の特長です。糖度は14度まで上がります」と代表の水野武晴さん。「まだ収穫には早いけれど」と妻の美奈さんが差し出してくれた果肉は、名の通り真珠色にきらめいている。がぶりと同張ると、爽やかな香りと上品な甘さが口いっぱいにジュワッ! 夏暑く、降水量が少ない年は出来がいいというのが柑橘栽培の定説。収穫は1月。「今年のパール柑はうまいよ!」。笑顔を輝かせて、水野さん夫婦は胸を張った。

水野さんの3人の子どももパール柑が好物。幼い頃は兄弟で競い合うように食べていたそう



上天草観光PICK UP!

観光情報・アクティビティ体験

mio camino AMAKUSA

ミオ・カミーノ アマクサ

旬な情報、体験、グルメが一堂に。
海と観光の玄関口として誕生!

2019年10月にオープンした観光拠点施設。イルカウォッチングやシーカヤック、雨の日でも楽しめるボウリングなど楽しいアクティビティが盛りだくさん!



詳しくはこちら



Data

TEL.0969-33-9500 上天草市松島町合津6215-17
[営業時間] 9:00~17:30
[休館日] 定休日なし

新鮮な食材・特産品

道の駅 上天草さんぱーる

くうてんコラボメニューの
食材はここで手に入る!

上天草市の旬の農林水産物、菊やカスミソウなどのお花、陶磁器などの特産品を豊富に取り揃えた物産館。併設のレストランでは、地元の新鮮な食材を使った料理が楽しめます。



上天草市特産品
お取り寄せ通販サイト
はこちら



Data

TEL.0964-58-5600 上天草市大矢野町中11582-24
[営業時間] 8:00~17:00
[休館日] 1/1~3 ※7月、8月、12月は休館日はありません。

上天草 × ローカル テーブル by L.D.L inc.



ローカル テーブル
by L.D.L inc. とは?

期間によって九州の中の1つのローカルに特化し、その土地の食材を使った料理やお酒をご用意しております。その土地を味わい、想い、そして訪れたいレストランです。

場 所 くうてん9F
中央5連エレベーターそば

品評会日本一の 車海老生産者トークショー

日本中の海産物が集まる、豊洲市場の品評会で日本一になった車海老を養殖している「丸山水産」丸山恭徳さんのお土産付きトークショーを開催!

開催日程や
詳細は
Instagramを
Check!



期間限定

上天草特産品販売!



店長
おすすめ!

その他商品も
取り扱い中!

ミュージズのアミューズ
天草大王 炭火焼・燻製
天草うに焼石 クリームチーズ

KAMIAMAKUSA 上天草市食材

「くうてん × ナナメ上 上天草」
期間中の1.29 (sat)・30 (sun) に
くうてん10F中央エレベーター前にて
上天草市の食材を販売いたします。
上天草の生産者が育てる食材をこの機会にぜひ。

場所 くうてん10F
中央5連エレベーター前

開催日 2022.1.29 (sat)・30 (sun)

くうてん × ナナメ上 上天草

LINE スタンプラリー

2/14 [mon] まで

期間中、スタンプ2つと対象レシートをご提示で
JR博多シティお食事券(500円分)プレゼント!

先着 50名様

上天草食材を使用したメニューを提供している店舗でお食事をして
LINEスタンプ2つGET

くうてん9F
ローカルテーブル by L.D.L inc.で
上天草市の特産品を
購入したレシート

引換場所 JR 博多シティ 3F インフォメーション

※スタンプラリー参加には「JR博多シティ公式LINEアカウント」の登録が必要です。※1回につき1スタンプ付与されます。1日1回のみの付与となります。※同一店舗でも日にちが変われば押印可能です。※スタンプ取得については各店舗スタッフにお尋ねください。※お引き換えが50名に達した時点で終了となります。

Instagram フォト キャンペーン



くうてん写真掲載
キャンペーン期間
1.11 (tue) ~ 1.23 (sun)

あなたの身近な「ナナメ上」の写真を大募集!
“#くうてんナナメ上上天草”をつけてInstagramに投稿!
抽選であなたの写真がくうてん内に掲出されるかも!?

ハッシュタグ #くうてんナナメ上上天草

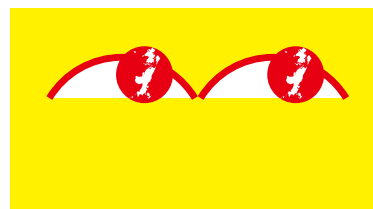


プレゼント
キャンペーン期間
1.24 (mon) ~ 2.14 (mon)

上天草の食材を使った限定メニューを食べて投稿しよう!
“#くうてん地域フェア”をつけてInstagramに投稿。
抽選で10名様に熊本県の特産品をプレゼント!

ハッシュタグ #くうてん地域フェア

詳しくは
こちら



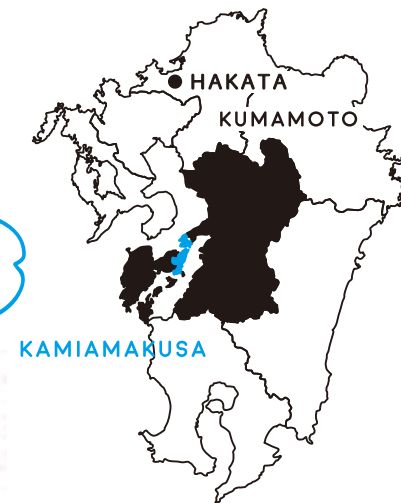
ナナメ上 上天草。

NANAME-UE
KAMIAMAKUSA

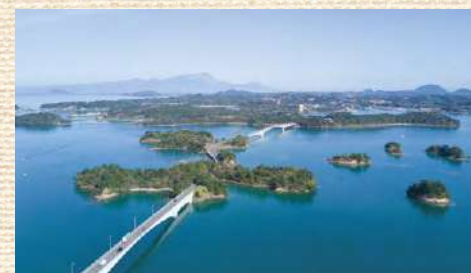
「ナナメ上 上天草。」とは?

熊本県天草地域の斜め上にある上天草市が、市内にある豊富な資源に磨きをかけて、予想を裏切り、超えてくる、まさに「ナナメ上」なイメージの浸透を目指して掲げた観光ブランドコンセプトが「ナナメ上 上天草。」コンセプトに則る観光コンテンツは、訪問者の予想のナナメ上を行き、そして魅了してやみません。

詳しくはこちら



ナナメ上 上天草の4エリア



風光明媚な絶景地 松島エリア

魅力の美観が広がる!

マリナーやイルカウォッチングのベースキャンプ、温泉宿などが軒を連ねる絶景地!山頂近くまで車でアクセス可能な、日本夕陽百景の「高舞登山」、桜の名所「千巖山」からは海や島々を一望できます。

Matsushima

上天草の玄関口 大矢野エリア

観光充実!自然も充実!

「天草四郎ミュージアム」や「上天草さんぱーる」など、様々な観光施設が集中しているエリア。有明海に浮かぶ湯島は「ネコの島」の愛称でも知られる近年人気の島です。

Ohyano



癒しのパワースポット 姫戸エリア

南国ならではの大自然!

日本で3番目に大きいアコウの樹や謎の巨石群など冒険心がくすぐられるパワースポットがたくさん!手つかずの自然に触れられる自然公園や海水浴場はリフレッシュに最適!



Himedo

圧巻のスタースポット 龍ヶ岳エリア

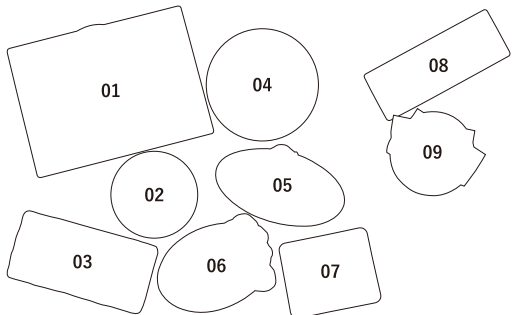
日本一の称号を持つ星空

環境省が主催する「スターウォッチング」で日本一美しい星空に認定された龍ヶ岳エリア。美しい自然と夜の星空に包まれ、悠久のひとときをぜひ堪能ください。

Ryugalake

肉

Let's eat meat



01 天草梅肉ポークチゲと牛たん焼定食 2,200円
天草梅肉ポークを使用した熱々のチゲと厚切りの炭焼牛たんのセット。この時期だからこそ味わいたいメニュー。

02 地鶏のめんたい南蛮 1,480円
上天草産の地鶏をあごだれめんたいこと、さっぱりとしたタレに絡めて仕上げました。
●提供時間/17:00~21:00

03 天草ポークスペアリブ塩ベッパー焼 1,320円
しっかりとした旨みと柔らかさが特徴のスペアリブは、塩ベッパーの味付けが効いたこだわりの一皿。

9F | 牛たん炭焼 利久 [牛たん] **初**
9F | めんたい料理 博多 椒房庵 [めんたい料理] **博多 椒房庵**
10F | トクトク [海鮮定食・居酒屋] **Toc-Toc**

04 天草大王とアスパラガスの贅沢カルボナーラスパゲッティ 黒トリュフ添え 1,680円
天草大王の肉の旨味とアスパラガスの食感が楽しめるスパゲッティに、黒トリュフの風味が加わった贅沢なカルボナーラ。

05 カキのマリネと天草大王のレバーペーストのブルスケッタ 1,078円
肉との相性も良いカキのマリネを濃厚なレバーペーストと合わせました。白ワインにもピッタリ。

06 天草大王赤レバーのメキシカンアヒージョ(パン付) 980円
臭みがない天草大王の赤レバーをコクのあるアヒージョに仕上げました。熱々の美味しさをご堪能ください。
●提供時間/17:00~23:00

9F | 37 PASTA **37PASTA** [パスタ]
10F | レカイエ OYSTER BAR **L'ÉCAILLER** [シーフード]
10F | カンティーナ エルポラーチョ **MEXICAN CANTINA El Pollo Pacho** [メキシコ料理]

07 天草大王の親子重 1,300円
絶妙な歯ごたえと弾力が特徴の天草大王を、とろとろの玉子で親子重に仕立てました。
※その他天草大王を使った手羽先や手羽元のメニューあり

08 天草大王のスモークチキン 1,078円
1日限定5食
ローストハムのような、しっとりとした燻製。シンプルに仕上げたチキンの美味しさをお楽しみください。

09 天草大王大手羽のスパイシー揚げ 910円
1日限定10食
天草大王の大手羽を当店で人気のスパイシー風味に。スペシャルプライス910(くうてん)円でどうぞ!

9F | かしわ屋源次郎 **かしわ屋 源次郎** [鶏料理]
9F | ハンバーグ・ステーキ グリル大宮 **グリル大宮** [ハンバーグ・グリル料理]
10F | A&K ビア&フード ステーション **A&K** [ビアレストラン]

ナメ上をいく
こだわりの肉



天草黒牛 A5ランク希少部位
天草の潮風を浴び、ミネラルたっぷりの牧草を食べて育った天草黒牛。あまり市場に出回らない希少部位をぜひこの機会に。
※価格は部位により異なります。詳しくはスタッフまで。

10F | 焼肉 チャンピオン **焼肉 チャンピオン** [焼肉]



モリンガ茶or南蛮ティー
抹茶ティラミスセット 1,280円
すっきり飲みやすいモリンガ茶とノンカフェインの南蛮ティーを人気のティラミスと一緒にどうぞ。
※モリンガ茶・南蛮ティー(単品)各550円



上天草産早香ボンカンと福岡県産みかんのジュース 792円
数量限定
ボンカンの甘みとみかんのさわやかな酸味がマッチした、さっぱりとした味わいのジュース。



LIGHT PASS 110ml 800円
[料理一例/熊本産 馬刺 1,300円]
上天草生まれ、佐渡育ちの日本酒を期間限定でご提供。軽快でフルーティー、後味すっきりなお酒。

9F | キャンベル・アーリー **Campbell Early** [フルーツ&パンケーキ・カフェ]



LIGHT PASS 300ml 2,200円
[料理一例/月会席 9,000円]
軽快で後味スッパリの日本酒。加賀屋伝統の味とともにどうぞ。



LIGHT PASS 300ml 2,200円
[料理一例/ローストビーフ握り(二貫) 1,320円]
上天草産コシヒカリを100%使用したこだわりのお酒。まるで古酒のような奥深い味わいが当店自慢のお肉と相性抜群です。

9F | 加賀屋 **加賀屋** [日本料理]

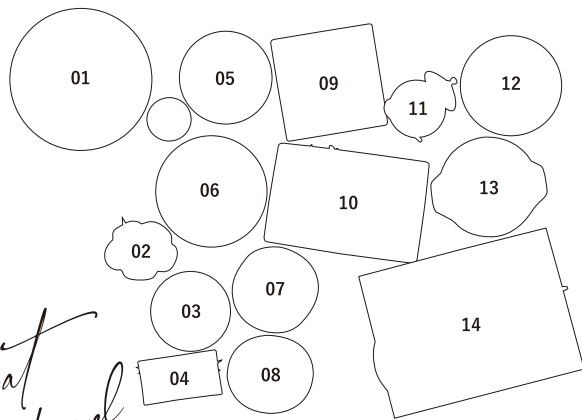
上天草を楽しむ
絶品ドリンク

飲物

Enjoy Kamiamakusa Drink

海鮮

Let's eat seafood



**01 車海老の
ピリ辛トーチ炒め 2,200円**

カリッと揚げた殻つきの車海老とピリ辛トーチソースの相性が抜群な、見た目にも食欲をそそるメニュー。

10F | 四川飯店
[中国四川料理]

02 胡麻かんぱち 680円

脂が少なくあっさりとした味わいで、自家製タレとも相性抜群。コリコリとした食感と歯ごたえが、食べ応えのある一品。

10F | 博多水たき 濱田屋
[水炊き]

03 ちりめん餃子 10個入 780円

1日限定10食

上天草産のちりめんを餡に練り込み、ちりめんと豚の旨味が合わさった餃子に仕上げました。

10F | 博多鉄なべ無限餃子
[餃子]

04 天草揚げの炙り焼 580円

上天草の地魚を使用した、老舗こだわりの一品を炭火でこんがり焼き上げました。

●提供時間 / 17:00~22:30

10F | うまや
[焼鳥]

**05 あかもくどろそば
(温・冷) 1,400円**

いま注目のスーパーフード、健康海藻の「あかもく」とどろろを合わせた、身体にも嬉しいおそば。

9F | 石臼挽きそば 石月
[日本蕎麦]

**06 上天草産カキの天ぷら
ヒオウギ貝の天ぷら 各660円**

上天草産のフレッシュな甘みのカキと、色鮮やかでホタテにも似た甘みの強いヒオウギ貝を天ぷらで堪能あれ。

9F | 銀座 天一
[天ぷら]

**07 上天草産あおさ入り
揚げ出汁豆腐 780円**

上天草産のあおさをたっぷり使用。風味豊かな、この時期ぴったりの揚げ出汁豆腐に仕上げました。

●提供時間 / 16:00~22:00

10F | もも焼き 伴鳥
[鶏料理・宮崎料理]

08 タコぶつ 660円

上天草産のタコを使用。噛めば噛むほど旨味が出てくる、シンプルな素材の美味しさを味わって。

9F | うなぎ 徳
[うなぎ]

09 真タコのカルパッチョ 770円

上天草産物・真タコをさっぱりとカルパッチョで。串揚げのお供にどうぞ。

9F | 東京恵比寿 串亭
[串揚げ]

**10 車海老と魚介の
グリルミスト 2,850円**

上天草産の車海老をはじめとした、魚介のグリル盛り合わせ。メイン料理としてもワインのお供にも最適な、ボリューム満点の一品。

9F | Cantina シチリアーナ
[イタリア料理]

**11 あおさ入り
フカヒレスープ 1,000円**

香り高い上天草産のあおさと、フカヒレのあたかいスープをお楽しみください。

9F | 華都飯店
[北京・四川料理]

12 ネバネバ三味うどん 1,180円

上天草産のあかもくと、トロロ、オクラを使用したネバネバたっぷりのうどん。あかもく独特のシャキシャキ食感をぜひ楽しんで。

10F | 博多うどん酒場 和八 わっぱち
[うどん居酒屋]

**13 天草車海老とエリンギの
海鮮スンドゥブチゲ 1,580円**

上天草産の車海老とエリンギを人気のスンドゥブチゲにしました！
※ランチ定食(パンチン・ご飯付き)1,680円
[~14:00]

10F | 韓国食堂 パリトン
[韓国料理]

14 シマアジ丼膳 2,420円

1日限定5食

脂の乗りが良く、味も最上級なアジの王様・シマアジを贅沢に使った丼ぶりを、数量限定の御膳で提供。

9F | 喜水亭 和樂
[海鮮御膳]



牡蠣入りお好み焼ミックス 1,700円

ふわふわの生地で人気のお好み焼に、上天草産の牡蠣が入った贅沢な一品。

●提供時間 / 17:00~21:00

9F | 鉄板焼 天 博多
[鉄板焼]



**天草のタコとちりめんじゃこの
マヨグラタンピザ(サラダ付) 1,620円**

香り高いあおさをアクセントにしたちりめんじゃこのピザ。上天草の海の豊かさを感じてください。

●提供時間 / 11:00~14:00, 17:00~21:00

9F | ローカル テーブル by L.D.L inc.
[地域食材レストラン・マーケット]

上天草の海で獲れた
美味しい海の幸



湯島大根のおでん スープ仕立て 750円

自社のご出汁でじっくりと炊き、おでん風に仕上げました。大根の甘みとご出汁の旨味は寒い時期によく合います！

●提供時間 / 17:30~21:00

10F | ステーキ&ワインスタイル
ぶどうの樹[ステーキ・グリル料理]



柑橘クレープ 1,250円

上天草でとれた柑橘をふんだんに使用し、中にはオレンジバターが入った上品な甘さのクレープ。仕上げにオレンジのブランデーを目の前でフランベします。

10F | ブレックカフェ クレープリー
[ガレット料理]



湯島大根の鬼おろしバーガー 1,350円

上天草産の湯島大根と新玉葱を使用した、フレッシュでさらばりな仕上がりオリジナルバーガー。

10F | B.B.M 博多
[グルメバーガー・カフェ]

豊かな自然が育んだ
新鮮な野菜

野菜

Let's eat vegetables

シティダイニング

くうてん ×



ナナメ上
上天草。
NANAME-UE
KAMIAMAKUSA

2022 1.11 (tue) - 2.14 (mon)

熊本県天草地域のナナメ上へに位置する上天草市。
ナナメ上への発想でさまざまな取り組みを行う「上天草」と、
苦しい状況下でもナナメ上へを向いてチャレンジし、
盛り上げていきたい「シティダイニングくうてん」がコラボレーション。
期間限定の特別なメニューをお楽しみください。

豊かな自然が育んだ
新鮮な野菜



10F | ステーキ&ワインスタイル
ぶどうの樹[ステーキ・グリル料理]

上天草の海で獲れた
美味しい海の幸



10F | 四川飯店
[中国四川料理]

ナナメ上へをいく
こだわりの肉



9F | 37 PASTA
[パスタ]

上天草を楽しむ
絶品ドリンク



9F | 加賀屋
[日本料理]

シティダイニング

くうてん

[通常営業時間]
11:00~最大24:00

※一部営業時間が異なる店舗がございます。

お問い合わせ

アミュプラザ博多インフォメーション
TEL 092-431-8484 (10:00~20:00)

※電話番号はおかけ間違いのないようご注意ください。

※提供時間については変更になる場合がございます。ご来店前に店舗へご確認ください。 ※内容・サービスは予告なく変更・中止になる場合がございます。 ※写真はイメージです。
※別途サービス料・チャージ料がかかる店舗がございます。 ※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。 ※アレルギー物質に関してはスタッフにお尋ねください。



くわしくはこちら