

Food travel magazine

くうてん

JR HAKATA CITY

おいしい九州を、探しに行こう

2022  
spring

TAKE FREE

山と海の  
恵み  
ぎゅっと。

熊本県 水俣 | 芦北 | 津奈木



山海の幸、という言葉が好きです。  
山には山の、海には海の  
宝のようなご馳走を思い浮かべて  
思わず頬がゆるむ瞬間が好きです。

熊本県の南部に位置する  
水俣、芦北、津奈木エリアは  
山と海、両方あるのが良いところ。  
こんもりと丸く佇む緑の山々  
静かに白波をはじく碧い海。  
どちらの眺めも、のんびりと美しく  
風光明媚とは、まさにこのこと！  
もちろん、山海の幸だって  
よりどりみどりの多彩さです。

豪雨災害に肩を落とした、あの日。  
けれども少しずつ、一歩ずつ  
街は元気を取り戻してきました。  
自然は猛威をふるうこともあれど  
変わらぬ恩恵も届けてくれます。

山と海と、ともに生きてきた人が贈る  
とびきりの山海の幸を、今ここに。  
水俣、芦北、津奈木の“美味しい”を  
新しい視点とレシピで再構築した  
珠玉の一皿をお愉しみください。

# つながる恵み。 山と海に つづく、 サステイナブルに

編集・写真 = 大塚淑子  
取材・文 = 井関麻子  
デザイン = apuaroot





生でも火を通しても美味しいアシアカエビ。  
その稀少性から“幻のえび”と呼ばれている

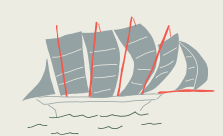
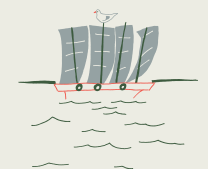
# アシアカエビ

## シラサエビ

不知火海から、冬の便り。  
海のいのちを味わう“幻のえび”たち



うたせ船漁師  
遠山正治さん・菊江さん夫妻



ASHIKITA  
LOCAL  
SPECIALITIES



「ほら、北風が出てきたでしょ。帆が上がるけん、見とってよ」。その声を合図に、するすると白い帆を張り、風を受ける漁船の名は、うたせ船。不知火海に面した芦北の小さな漁港で、100年以上前から続く伝統漁法を継承する船だ。「昔は50艘以上が一斉にバートと漁に出て、イカも魚もたくさん採れたとよ」というが、現在の主役は、冬の風物詩でもある「アシアカエビ」と「シラサエビ」だそうだ。体長20センチ前後と大きく、めでたい紅白模様の脚と濃厚な旨みを持つアシアカエビ。一方、上品な甘みが際立ち、地元ではアシアカエビに負けない人気を誇るシラサエビ。甲乙つけがたい、不知火海のスターが揃い踏みだ。

うたせ船による底引き網漁は、潮目と風の力が揃わないと漁獲が望めない。ひとたび漁に出たら6〜7時間は海の上というから過酷だが、芦北の漁師さんたちは疲れを感じさせない朗らかな笑顔を浮かべる。「待つことも仕事のうち」。ニコッと笑いながら手渡してくれたのは、まだ生きているアシアカエビだった。「漁師はみんな、踊りで食べるとよ」の言葉に、恐るおそる皮を剥く。醤油をつけて口に含んだえびの何と甘いこと！弾けるような身の歯ごたえと、噛むほどに追いかけてくる上品な甘み。海の生命をそのまま食べているような滋味に、思わずため息がもれる。

「ばってん、うたせ船も、えびも随分と減ってしまったな」。後継者不足や環境の悪化は、のどかな芦北の町



上/「海の貴婦人」と呼ばれる芦北うたせ船。事前に予約すれば観光客も乗ることができる 下/「海の青が深くなると、風が吹いて漁が始まる」。受け継がれてきた漁師の知恵



菊江さんはうたせ船での漁を続ける傍ら、漁港のすぐそばで人気店「芦北うたせ直売食堂えび庵」を営む

自社配合の飼料と森の地下水で育てた豚肉は、美味しさも安全性も折り紙つき



# モンヴェールポーク

甘くとろける魅惑の脂

緑の山が育む絶品ポーク



モンヴェール農山

代表取締役

農山照夫さん

文康さん

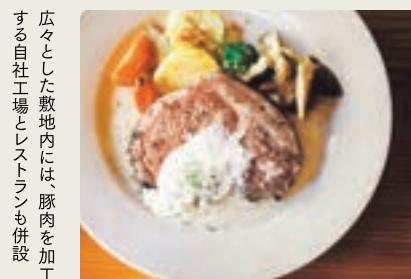


「欧州から仕入れたスパイス、芦北の塩を使用するこだわりの加工品ギフトも大好評です」と農山春香さん

くうてん提供メニューはP15

「山を育てるために豚を飼う」。これは、水俣市街地から車で約20分、標高300mの山頂にある「モンヴェール農山」が掲げるモットー。謎に包まれた言葉をひもとく鍵は、豚4000頭を飼い、直営の加工場やレストラン、BBO場を運営する農場にある。敷地面積は何と50ha(東京ドーム約10個分)、代表である農山照夫さんが35年以上の歳月をかけて開墾し、遂には手造りの滝や展望台まで設けたこの場所には、自然と生きものに対する愛情が詰まりに詰まっているのだ。

そんな緑の山でのびのびと育つのは、最高クラスの食味を持つバブコック種の豚。百聞は一見にしかずとシンブルなソテーをいただくと、やわらかな肉質、ぷりっと歯切れ良く甘い脂身が絶品だった。「木々は夏の暑さや冬の冷たい風から豚を守ってくれますし、ミネラルを豊富に含んだ



広々とした敷地内には、豚肉を加工する自社工場とレストランも併設



MINAMATA  
LOCAL  
SPECIALITIES



生産から加工まで一貫して追い求めるのは「笑顔がこぼれるような美味しさ」

趣味の家庭菜園を背景に。「他の作物からたまねぎ作りのヒントをもらうことも多い」そう



たかみね農園 代表  
高峰裕介さん

# サラダたまねぎ

新しい季節のはじまりに  
まるくてあまい春の味



シャキシャキ、とろとろ。変幻自在に食感を変えるたまねぎは、美味しい一皿に欠かせない存在だ。なかでも春先に採れる超極早生サラダたまねぎの美味しさは格別。食べる度に「春が来たなあ」と嬉しくなる人も多いのでは？ここ水俣・芦北地域では「サラたまちゃん」という名で親しまれているが、「同じ品種でも作り手によって個性はさまざまですよ」と「たかみね農園」高峰裕介さんは



オンラインストアでは全国から注文が殺到。「指名される野菜を作りたいね」と笑顔が広がる

言う。地元芦北、御立岬の製塩過程で出るにがりや酵母菌をブレンドした養分をたっぷり含む高峰さんオリジナルの土からは、びっくりするほどの濃い作物が採れるという。地元高校の農業科を卒業し、専門学校、農業大学へと進んだ高峰さん。満を持して地元に戻り就農して以来、独自の農法にこだわり続け「あきたん塩たまねぎ」として独自販売もしている。「楽しみながらやります。天候に左右されるし、災害はあるで大変ですけど、農業は一日として同じ日がないところが最高」と豪快に笑い飛ばす姿が頼もしい！「もちろん生食も良いですが、うちの塩たまねぎは加熱もおすすめです」。火を通したときのコク、濃厚で複雑な旨みは天下一品。名脇役を超える主役級の美味しさ、ぜひご堪能あれ。

くうてん提供メニューはP17

生命力あふれる「あきたん塩たまねぎ」。11月の畑では、すくすくと苗が育っていた

# みなまた和紅茶

水俣のゆたかな自然そのままに  
やさしく、穏やかな紅茶の時間

丁寧に温められたガラスのポットに、勢いよく湯が注がれる。ふわり立ち上る香りに待ちきれなくなるけれど、きっかり3分の蒸らし時間が美味しさのコツなのだ。白磁のカップからそっと口に含んだ紅茶は、どこまでもまろやか。緑茶にも似た、かすかな懐かしさを感じる。

「何だか落ち着く感じがしませんか？海外の紅茶との違いは、この穏やかな風味なんですよね」。笑顔で2杯目を勧めてくれたのは、本場イギリスや京都で紅茶文化を学び、2017年に水俣で開催された「全国地紅茶サミット」を転機に帰郷、



毎年、茶葉の仕上がりによって味を変えるという「ハルモニア」。まるでヴィンテージワインのよう！



10年ほど前に水俣の茶畑を初めて訪れ、みなまた和紅茶の美味しさを知った大塚さん

現在は水俣でティーソムリエとして活躍する大塚佳寿子さん。美味しい和紅茶を多くの人に知ってもらいたい！バイタリティあふれる大塚さんは、みるみるうちに「みなまた和紅茶四天王」と呼ばれる生産農家と信頼関係を築き、4種類の茶葉を配合したオリジナルブレンド「ハルモニア」を手がけるように。「条件はすべて無農薬であること。異なる個性の茶葉をブレンドして味を定めるのは本当に難しいですが、生産者さんにも一般のお客様にも好評でホッとしています」。豊かな自然と誠実な人々が育んできた水俣の和紅茶文化は、国内はもとより、海を渡って高い評価を得ている。

くうてん提供メニューはP17、イベント開催情報はP12



ティーソムリエ  
大塚佳寿子さん



四天王(天の製茶園、お茶のカジハラ、お茶の坂口園、桜野園)からの信頼も厚い

# MINAMATA LOCAL SPECIALITIES

スペイン発の新しい料理の特殊技術「スフェリフィケーション」を応用・進化させた



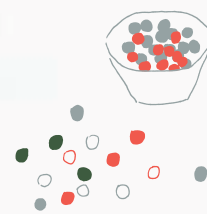
午後の穏やかな陽光を閉じ込めたように、きらきら輝く小さな粒。無色透明のイクラのような姿のそれこそ、水俣の柑橘農家「Mr.Orange」が生み出した「みずたまご」だ。液体を被膜で覆った透明な粒を液体に漬け込むだけで、色も味もそのものに変化する不思議な逸品。醤油に漬け込まれた琥珀色のもの、ミントシロップに染まった鮮やかなグリーンの一粒。どれも口のなかでプチッと弾け、料理に彩りと味のアクセントを与えてくれる。

「最初は、規格外品で作る柑橘ジュースを差別化して売り出せないか、というアイデアからスタートしたんです」と振り返るのは、開発担当者の永井香織さん。試作品をシェフなどのプロに試食してもらったところ「もっといろんな味があれば」「シロップに漬け込んでカクテルにしたい」などと大反響だったとか。せっかくなら、使う人が自由に味付けできるものを目指そう。チャレンジ精神旺盛な彼女は、未経験にも関わらず、2年もの試行錯誤を経て販売までたどり着いた。「海岸に打ち上げられた漂着海藻が主原料で、環境にも優しく、菜食主義の方にも楽しんでいただけます」と微笑む永井さん。誰もが驚く新しい食体験は、水俣から世界へ広がりはじめたばかりだ。

## 世界中のシェフが注目 ぷちっと弾ける魔法の粒 みずたまご



液体に漬けこまれた「みずたまご」はカラフル！ 商談会やイベントでも大人気だそう



株式会社Mr.Orange

開発担当

永井香織さん

「水俣は女性が元気の土地。新しいことにチャレンジできる機運が素敵なんです」

「最高の食中酒を目指して醸しています。おいしい料理とのマリアージュをお楽しみください」と竹田さん



# TSUNAGI LOCAL SPECIALITIES



究極の食中酒を目指したという新作の辛口純米酒「PLUS9」もフェアに登場

## 日本酒

亀萬酒造

四代目

竹田瑠典さん

### 南国の酒と侮ることなかれ 伝統と革新の底力を凝縮した一滴

火の国と呼ばれるほど温暖な熊本。なかでも平均気温の高い南部・津奈木で、真摯に酒造りに取り組む酒蔵がある。日本最南端の日本酒専門製造元「亀萬酒造」は、仕込みに水を使用する独特の製法「水仕込」を編み出した蔵元だ。清冽な水と熊本の酒米で仕込んだ酒は、やわらかな香りと清涼感のある後口で知られている。

「今も代名詞である水仕込は大切にしている、水自体も地元の伏流水を使った自家製に。さらに、町内に畑を借りて、酒造りのための米も育て始めました」と教えてくれたのは、若き四代目・竹田瑠典さん。とはいえ、伝統一辺倒でもないらしい。「昔からの良いところは残しつつも、先進技術を導入したり、専門家の技術指導を受けながら辛口の酒造りに挑戦したり、新しいことにもどんどん挑戦しています」。そうして誕生するや否や大きな話題を呼んだのが、同社初の辛口純米酒「PLUS9」。亀萬史上



飲みやすい微発泡から本格派の辛口まで、多彩なラインナップをお楽しみに

最高の日本酒度+9(※)の酒は、どんな食事にも合う懐の深さが魅力！ 繊細な米の旨み、心地よい喉越しが、料理をさらに美味しくしてくれるに違いない。  
※日本酒度とは、日本酒の甘さや辛さを示す指標。マイナスは甘口、プラスは辛口を表す

食べる  
10イ  
フェアメニュー  
ご飲食の  
お客さま

各店舗、先着10名さま

石田真澄  
×  
水俣・芦北の風景  
ポストカード  
プレゼント!

※ポストカードの種類をお選びすることはできません。

撮る  
Instagram  
フォロー企画!!

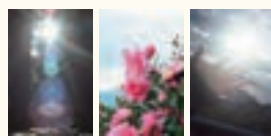
「ローカルテーブル」or「水俣・芦北観光応援社」をフォローし、9Fローカルテーブルにてご飲食・ご購入で

先着300名さまにプレゼント!



(特産品一例)

写真家「石田真澄」がみた  
うつくしい水俣・芦北の景色を  
ポスターにて掲示!! (～3月末予定)



[場所] 9F ローカルテーブル

ネットからも水俣・芦北の  
豊かな恵みが購入できる!! (～3/27まで)



エンニチ en-nichi  
あなたと作り手を結ぶ、地域共創型オンラインストア



4/22  
[FRI]  
まで

くうてん × 水俣・芦北・津奈木フェア  
LINE スタンプラリー

《特産品一例》

[フェア参加のくうてん店舗にてお食事された方]

期間中 ポイント3つ JR博多シティお食事券(500円) 先着50名様

ポイント5つ 水俣・芦北・津奈木の特産品詰め合せ! 先着20名様

引換場所 アミュプラザ博多 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日1回のみのポイント付与となります。また、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参加店舗のフェアメニューPOPより取得できます。※引き換えが定員に達し次第、終了となります。



期間限定ショップ



ローカルテーブル  
by L.D.L inc とは...

くうてん9F、中央エレベーター後方に位置する、九州を味わい、想うレストラン。  
さまざまな九州のその土地でしか手に入らない加工品を販売。もちろん見るだけでもOK!!  
イトインの食材は期間でフォーカスする土地を変えながら提供するレストラン。

営業時間 11:00～18:00(イトインはLO14:30)※物販営業のみの場合もございます。事前に店舗までお問合せください。  
TEL 080-4455-7278



フェア期間中は、  
ランチ・ディナーともに  
水俣・芦北・津奈木のさまざまな食材を使用!!



水俣・芦北・津奈木フェア  
限定メニュー  
▲あぶりハモとゴボウの  
カルボナーラ  
1,650円  
▲モンヴェール  
ロースハムと  
ケールのピッツァ  
1,650円



水俣・芦北の「人」「農」「土」の豊かさを  
未来につなげる水俣・芦北BATON。

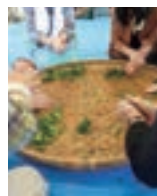
和紅茶や黒糖、ろうそく等をまるで手  
から手へ渡るバトン(筒状)のような  
パッケージで期間限定販売します。

■販売期間: 3/1(火)～(なくなり次第終了)  
■販売場所: 9F ローカルテーブル



みなまた和紅茶づくり  
& テイスティング会 (先着20名)

和紅茶の発祥の地ともいわ  
れる熊本県。その中でも水俣・  
芦北地域は7割のシェアを占  
めています。生産者と一緒に和  
気あいあいと和紅茶づくり、み  
なまた和紅茶のテイスティン  
グができる貴重な機会です。



■開催日: 3/18(金) 15:00～(受付 14:30～)  
■参加費: 3,500円  
■申込方法: TELもしくは  
右記QRコードのDMより

※3月後半にも、もじよ堂さんイベント(予定)



くうてん9F

ローカルテーブル by L.D.L inc. で食べられる!

柑橘 × 柑橘の贅沢なパフェ



柑橘パフェ 1,200円

くうてん9Fの地域食材レストラ  
ン&マーケット「ローカル テー  
ブル by L.D.L inc.」には、旬の  
柑橘を3～4種類使ったジュー  
シーなパフェが登場! パリッと  
クリスピーな食感が楽しい芦  
北の塩せんべいを添えて。

※仕入れ状況によって柑橘の種類は  
変わります

〈提供時間〉

11:00～18:00(イトインはLO14:30)  
※物販営業のみの場合もございます。  
事前に店舗までお問合せください。

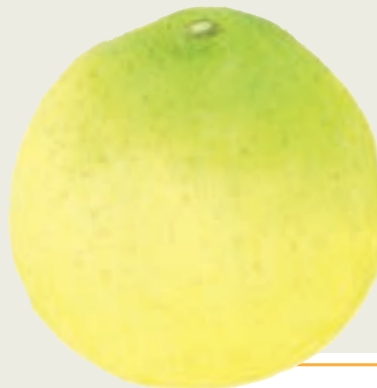
その他、柑橘提供店舗はP17に掲載



フェア登場

不知火

へたがぼっこり膨らんだシルエッ  
トが特徴的な不知火は、甘み濃厚で  
果汁たっぷり。厳正な基準に適合し  
たもののみ「デコボン」と呼ばれ、地  
域を代表する柑橘です。手で簡単に  
むくことができ、ギフトにも喜ばれ  
ること間違いなし!



スイートスプリング

青いうちから食べることができ、見た目の  
イメージとは違い苦味や酸味は少なめ。  
すっきりとした甘さが楽しめます。



甘夏

さっぱりとした甘酸っぱい味わ  
い、ほろ苦さがクセになります。  
果肉だけでなく皮も使用したマ  
ーレードやピールも人気! 水  
俣・芦北地域の山と海のコントラ  
ストに黄色く光る果実は、まさに  
この地域を象徴する光景です。

まさには柑橘王国!  
多種多様な柑橘をご紹介します



パインみかん

「はるか」と「黄金柑」をかけ合  
わせたオリジナル品種。みかん  
のような甘さとコク、パイナップ  
ルを思わせるトロピカルな香り  
が特徴です。



はるか

薄い黄色の皮、へたの反対側にあるリング状のくぼみが目印。  
香りが良く糖度は高め、酸味が穏やかな優しい味わいです。

パール柑

歯ごたえのある果肉、酸味と甘みの絶妙なバランスが魅力。  
サラダやカルパッチョなど、料理に合わせても絶品!

レモン

ハウス栽培の無農薬レモン。一般的な露地栽培の国産レモン  
と比べて皮が薄く種も少なく、キレの良い酸味が楽しめます。

ブラッドオレンジ

フェア登場

めずらしい無農薬栽培の国産ブラッドオレンジ。赤い果肉と  
たっぷりの果汁で香りも◎ ジュースやスイーツにも!

ほかの柑橘もまだまだあります!

観光 PICK UP | 1

瀏上彩夏さんが毎日更新するYouTubeチャンネル  
「休日をもっと満喫する水俣・芦北・津奈木のコト」

熊本のタレント・瀏上彩夏さんが、360°カメラで自撮りした動画を毎日公開し続けた魅力発信プロジェクト。水俣・芦北・津奈木の観光コンテンツ100本をアップロードしています！スマートフォンで、パソコンで、画面をぐるぐる動かして、旅気分を味わってみませんか？



動画はこちらから  
(YouTube)

観光 PICK UP | 2

ぷりっぷりの“海のみルク”を存分に！  
カキ小屋めぐりの旅を楽しもう。

期間限定！

栄養豊富な不知火海で丹精こめて育てられた絶品“マガキ”。旨みが凝縮された小ぶりな身は、濃厚でクリーミー。特に春のカキは夏の産卵期に向け身がぷっくりと太り、食感もぷりっぷり！

1 芦北真牡蠣



芦北ICすぐの「道の駅 芦北でこぼん」で、漁師夫婦が自ら営む鮮度抜群&アットホームな雰囲気満喫！

所在地/道の駅 芦北でこぼん  
(葦北郡芦北町佐敷443)  
営業日/土・日曜、祝日※4月末まで  
営業時間/11:00~16:00(LO15:30)  
TEL/0966-82-2066  
(芦北町漁業協同組合 芦北支所)  
メニュー/芦北真牡蠣、太刀魚の竹巻、アジアカエビetc.

2 つなぎの牡蠣



大好評の「つなぎオイスターバル」。不知火海を一望できる特等席で、新鮮な海鮮を欧風アレンジで堪能！

所在地/つなぎオイスターバル  
(葦北郡津奈木町福浜3503)  
営業日/土・日曜、祝日※4月末まで  
営業時間/10:00~16:00※電話予約制  
TEL/0966-78-2015(津奈木漁業協同組合)  
メニュー/つなぎの牡蠣×欧風トッピング、燻製牡蠣のアヒージョetc.

3 恋路カキ



今年は「道の駅みなまた」から「丸島漁港」に移転。豊富なサイドメニューもお楽しみに♪

所在地/丸島漁港(水俣市丸島町2-8)  
営業日/土・日曜、祝日(月曜のみ)  
※3月末まで  
営業時間/11:00~16:00(LO15:00)  
TEL/0966-63-3355  
(水俣市漁業協同組合マガキ養殖部会)  
メニュー/恋路カキ、ヒオウギ貝、サザエ、イカ、じゃこ飯etc.

実は近いんです！  
JR博多～新水俣間は  
最短64分



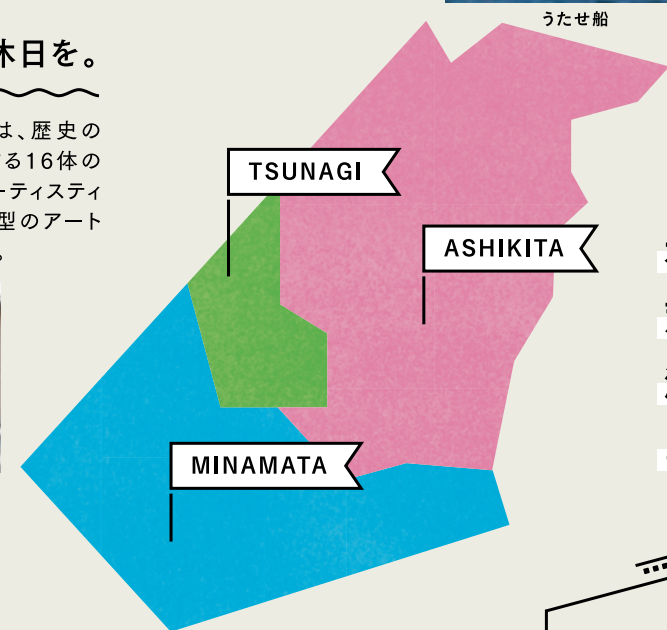
芦北町  
海と太陽の恵みを五感で味わう。

“不知火海の貴婦人”と呼ばれる「観光うたせ船」でパノラマビューを楽しむもよし！海水浴場に隣接する公園でアクティブにレーシングカートやキャンプを楽しむもよし！家族で遊べるレジャーが盛りだくさんです。



津奈木町  
アートと自然に触れる休日を。

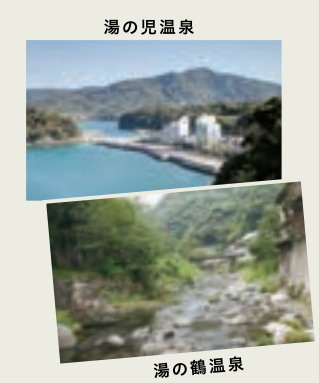
“緑と彫刻のあるまち”津奈木町には、歴史の重みを感じる石橋や、町中に点在する16体の彫刻、海に浮かぶ小学校跡など、アーティストックな空間が広がります。住民参画型のアートプロジェクトは、町外からも人気です。



水俣  
芦北  
津奈木って  
どんなところ？

水俣市  
海と山、ふたつの温泉でゆったり。

海岸沿いに温泉宿が立ち並ぶ「湯の児温泉」と、山あいの秘湯感あふれる「湯の鶴温泉」。趣も泉質も異なるふたつの温泉でのんびり、ゆったり。春と秋に咲き誇るバラ園や、SUPやトレッキングなどのアクティビティも体験できます。



九州新幹線なら、水俣までわずか1時間。  
熊本県の南部に位置する水俣・芦北・津奈木ですが、実はアクセス良好◎ JR博多駅から九州新幹線に飛び乗ったら、あっという間に新水俣へ到着します。思い立った日が、旅日和。この春は水俣・芦北・津奈木に遊びに来てみらんね～！

もっと知りたい水俣・芦北・津奈木

自然も食も温泉も！魅力たっぷりの水俣・芦北・津奈木をもっと深く知りたくなったら、情報がぎゅっと詰まった観光ポータルサイト「いろいろ旅ノート」をのぞいてみて。気になるキーワード&旅のテーマで検索すれば、きっとあなたにぴったりの情報が見つかるはず！

いろいろ旅ノート  検索



SNS (Instagram, Facebook, Twitter) でも情報発信中！ 水俣・芦北観光応援社  検索





1日限定10食  
水俣ちりめんじゃこおろし  
450円 提供時間/17:00~22:00  
無添加のピュアな天然しらすを、シンプルな小鉢に。箸休めにぴったりです。

10F うまや [焼鳥] **うまや**



ちりめんとおおさの和風ピザ  
910円  
無添加ちりめん、潮の香り豊かなおおさを使用。明太子がアクセントに。

10F A&K ビア&フード ステーション [ビアレストラン]



を|食べる。  
肉|と|海の|幸  
津|奈|木の|水|俣|・|芦|北|

こだわりの肉と、  
不知火海の恵みを  
多彩なスタイルで  
味わう。



モンヴェールポークの黒酢酢豚  
1,500円  
脂身まで甘く柔らかなモンヴェールポークに、黒酢とトマトの酸味が絶妙。

9F 華都飯店 [北京・四川料理] **華都飯店**



ヒオウギ貝バター焼き 550円  
ホタテよりも濃厚で甘みの強いヒオウギ貝。モチットとした食感の貝柱も魅力です。

10F トクトク [海鮮定食・居酒屋] **Toc-Toc**



不知火海のおおさと小海老のクリームソーススパゲッティ  
柚子胡椒風味 1,870円 ※ランチ・ディナーのコースに+330円で変更可能です。

提供時間/11:00~15:00、17:00~22:00  
香り豊かなおおさを濃厚クリーム仕立てに。柚子胡椒がアクセント!

9F Cantina シチリアーナ CANTINA SICILIANA [イタリア料理]



芦北 釜揚げしらすのアヒージョ  
950円

提供時間/11:00~14:00、17:00~21:00

とびきり新鮮な釜揚げしらすを贅沢に! 卵黄&にんにくオイルとの相性も抜群。

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]



モンヴェールポーク角煮井  
1,200円  
旨みの強いモンヴェールポークを、とろける角煮に。温泉卵と絡めれば一層美味!

9F かしわ屋源次郎 かしわ屋源次郎 [鶏料理]



鉄板サムギョプサル  
1,580円 1日限定10食

食べごたえ満点のバラ肉を、自家製味噌やキムチと一緒に野菜で巻いて。

10F 韓国食堂 バリトン [韓国料理]



レバーパテ バゲット添え  
490円

しっとり濃厚なレバーパテ。焼きたてのタケノコ自家製パンで召し上がれ。

10F 博多ビストロ タケノコ [ビストロ]



あしきた牛のあごだし肉豆腐 1,800円  
脂の乗ったお肉を自社製のあごだしで照りよく仕上げました。熱々どうぞ!

提供時間/17:00~21:00

9F めんたい料理 博多 椒房庵 めんたい料理 博多 椒房庵 [めんたい料理]



シラサエビの  
スパイスパウダー和え  
2,200円

サクサクに揚げたシラサエビ×秘伝のパウダーが絶品。お酒が進む一皿です。

10F 四川飯店 [中国四川料理]



太刀魚と季節野菜の  
おろし天せいろ(温可)  
2,000円

不知火海の名物・太刀魚は旨み濃厚。挽きたてのそばと一緒にどうぞ。

9F 石臼挽きそば 石月 [日本蕎麦]



アジアカエビ  
コース料理に+550円  
昼のコース:5,000円~  
夜のコース:7,000円~

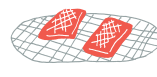
コースの一品、お造りに“幻の海老”アジアカエビをお付けします。 1日限定5食

9F 加賀屋 [日本料理]



あしきた牛 希少部位  
※価格は入荷部位により異なります。  
福岡では手に入りづらいあしきた牛の、さらに珍しい希少部位をぜひ!

10F 焼肉 チャンピオン [焼肉]



モンヴェールミックス  
ホルモンのサルピコン  
580円 提供時間/17:00~23:00

新鮮なミックスホルモンを、バクチャー香るメキシコ風のさっぱりマリネに。

10F カンティエラ エルボラーチョ [メキシコ料理]



モンヴェールポークの  
バラ軟骨 柔らか煮  
770円

コトコト煮込んだバラ肉の旨み、プリットした食感の軟骨がクセになります。

9F 牛たん炭焼 利久 [牛たん]



牡蠣とチョリソーのアヒージョ 979円  
牡蠣×ピリ辛チョリソーのアヒージョは、白ワインやビールとの相性抜群!

10F レカイエ オイスターバー [シーフード]





**萬坊**  
すっきりとした飲み心地、ほのかな吟醸香が魅力。環境首都水俣の越小場産「アイガモ農法無農薬米」を使用し、蔵人が子どものように優しく、丁寧に醸した純米吟醸酒です。

萬坊&黒豚ちよい飲みセット  
1,090円/90ml **1日限定10食**  
ワインのような酸味を楽しめる純米吟醸酒と自慢の黒豚料理をセットで!

9F **鹿児島 黒かつ亭**  
【黒豚とんかつ】



めひかりの唐揚げ 780円  
萬坊 1,200円/120ml  
カリッ!フワッ!食感が楽しい、めひかりの唐揚げ。酸味が心地よい吟醸酒と。

9F **喜水亭 和樂**  
【海鮮御膳】



串揚げ [おまかせ]1本 308円~  
萬坊 880円/1合(180ml)  
PLUS9 880円/1合(180ml)  
厳選した素材をサクッと揚げた串揚げ。「亀萬酒造」渾身の食中酒と召し上がれ。

9F **東京恵比寿 串亭**  
【串揚げ】

**しゅわり**  
「亀萬酒造」看板商品のごり原酒に炭酸を加えたスパークリング日本酒。アルコール度数は6%と低めで、甘酸っぱくフレッシュな味わいです。日本酒ビギナーにもおすすめ。

コース料理の一例  
昼のコース:5,000円~  
夜のコース:7,000円~

しゅわり 2,000円/1本(300ml)  
コースの一品、お造りに「幻の海老」アジアカエビをお付けします。  
※塩焼き、天ぷらにも変更可。 **1日限定5食**

9F **加賀屋**  
【日本料理】

と楽しみたい料理

日本酒・焼酎

津奈木の  
水俣・芦北

土地の文化や風土を感じさせる一杯。

**PLUS9**  
「亀萬酒造」史上最高の日本酒度+9(※)という辛口の純米酒。昨年10月に発表されるや否や、全国の日本酒愛好家から注目を集めました。  
※日本酒の甘さや辛さを示す指標。マイナスは甘口、プラスは辛口を表す。

熊本産馬刺し 1,300円  
PLUS9 800円/110ml  
とろりと甘い熊本産の馬刺しと、すっきりとした辛口純米酒はベストな組み合わせ!

10F **博多名物 もつ鍋笑樂**  
【もつ鍋】



自家製からすみ 2,000円前後(参考価格)  
PLUS9 990円/1合(180ml)  
旨みが凝縮された特製からすみは、辛口純米酒と好相性。

9F **脂割煮やま中**  
【寿司】

**夢あしきた**  
球磨焼酎の名門「織月酒造」製。原料となる米は芦北町大野地区の棚田米。農薬や化学肥料を極限まで減らし、有機肥料で育てるなど、こだわりが詰まっています。

博多地どりの炙り焼き 800円  
夢あしきた 500円/1杯  
炭火の香り、博多地どりの旨みが、力強い味わいの米焼酎に良く合います。

9F **かしわ屋源次郎**  
【鶏料理】



肝焼 825円  
しゅわり 1,800円/1本(300ml)  
萬坊 880円/1合(180ml)  
PLUS9 770円/1合(180ml)  
亀萬 770円/1合(180ml)  
鮮度抜群、希少な肝焼き。ほろ苦い味わいと日本酒のペアリングを楽しんで。

9F **うなぎ 徳**  
【うなぎ】

**亀萬**  
ふわりとした米の甘みと香り、豊潤で深い旨みが広がる純米酒。どんな料理もしっかりと受け止め同調し、より美味しく感じさせる「食中酒」としても高い評価を得ています。

焼き枝豆 680円  
亀萬 1,000円/1合(180ml)  
のどごし&キレイが自慢の純米酒は、香ばしい醤油味のおつまみメニューと相性◎

10F **博多どん酒場 和八**  
【うどん居酒屋】



ローストビーフ握り寿司 (一皿2貫) 1,320円  
亀萬 605円/90ml  
1,210円/1合(180ml)  
上質な和牛のお寿司はとろける舌触り。さらりとした口当たりの純米酒と合わせて。

9F **人形町今半**  
【すき焼・しゃぶしゃぶ】

水俣・芦北の津奈木の野菜を食べる。

穏やかな太陽と、清らかな水の恵みが珠玉の逸品に。

水餃子 水俣産バジルたれ  
4個 500円/6個 650円/8個 800円  
水耕栽培の無農薬バジルを特製タレに。香りの良い洋風餃子に仕上げました。

10F **博多鉄なべ 無限餃子**  
【餃子】

ズワイガニのサラダ 1,700円  
水俣産の水耕栽培レタスに、自家製のカニ味噌ドレッシングがやみつき味わい。

9F **鉄板焼 天博多**  
【鉄板焼】

サラダ玉ねぎのスープ 650円  
提供時間/17:30~21:30  
甘〜いサラダ玉ねぎをじっくり煮込み、自家製のおごだしと合わせました。

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】

サラダ玉ねぎの山盛りサラダ 680円 **数量限定**  
みずみずしく辛みが少ないサラダ玉ねぎを、そのまま美味しくサラダで召し上がれ。

10F **もも焼き 伴鳥**  
【鶏料理・宮崎料理】

芦北サラダ玉ねぎバーガー 1,350円  
芦北産のサラダ玉ねぎを、スライス、ソース、フリットの3種で味わい尽くす!

10F **B.B.M 博多**  
【グルメバーガー・カフェ】

9F **熊本県産不知火のパフェ**  
1,580円 **数量限定**  
旬の不知火に相性ぴったりなキャラメル、ラズベリーアイス、ヨーグルトアイスの組み合わせ。  
9F **キャンベル・アーリー**  
【フルーツ&パンケーキ・カフェ】

10F **水俣産〜生搾り〜ブラッドオレンジ**  
500円  
水俣の太陽をたっぷり浴びて育ったブラッドオレンジ果汁が爽やか!

10F **B.B.M 博多**  
【グルメバーガー・カフェ】

1日限定30食  
**和紅茶ムース 380円**  
甘みの強い和紅茶をさっぱりとしたムースに。プチプチ食感のみずたまごも◎

10F **博多水炊き 濱田屋**  
【水炊き】

10F **プレッツカフェ クレープリー**  
【ガレット料理】

10F **BREIZH Café CRÉPERIE**  
PARIS-CANCAAL-TOKYO

10F **バル エスパニョール ラ・ボデガ**  
【スペイン料理・スペインバル】

10F **LA BODEGA**

みずみずしい旬の味覚が心を満たす。

デザート & ドリンク

1 **みなまた和紅茶 550円**  
穏やかな香りとほのかな甘みが広がるオリジナルブレンド「ハルモニア」。

2 **抹茶&不知火サワー 680円**  
抹茶と柑橘の美しいコントラストが◎ フレッシュな香りも楽しんで。

3 **自家製ジンジャエール 580円**  
芦北産の生姜をコトコト煮込んで自家製シロップに。スライスした生姜も美味!  
※スイーツセットの場合はスイーツの価格+400円。

9F **抹茶カフェ ハチ**  
【抹茶カフェ】

1 **不知火のスカッシュ 530円**  
糖度が高く、甘みと酸味のバランスが良い不知火。爽快な味わいが食欲をそそります。

2 **不知火のジントニック 590円**  
甘酸っぱい不知火を定番のカクテルにアレンジ。フレッシュな果肉とともに。

10F **博多水炊き 濱田屋**  
【水炊き】

10F **芦北産いちごのクレープ 1,250円**  
芦北産のフレッシュいちごを使用。目の前でフランベして仕上げます!

10F **プレッツカフェ クレープリー**  
【ガレット料理】

10F **BREIZH Café CRÉPERIE**  
PARIS-CANCAAL-TOKYO

10F **バル エスパニョール ラ・ボデガ**  
【スペイン料理・スペインバル】

10F **LA BODEGA**

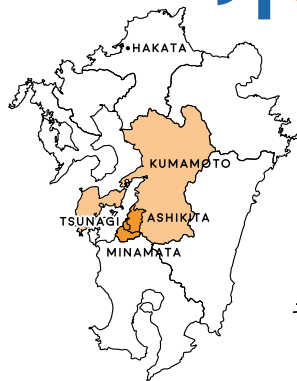
シティダイニング

くうてん × KUMAMOTO

# 水俣 芦北 津奈木

MINAMATA / ASHIKITA / TSUNAGI FAIR

## フェア 3.12<sup>土</sup> - 4.22<sup>金</sup>



サスティナブルに暮らす人がいる水俣・芦北・津奈木。  
その想いを、価値を、未来につなぐ。この地の食材を、くうてんで。



9,300円、13,800円コースの一皿

九州の食材にこだわるコース料理の前菜に、  
コーヒー風味のみずたまごをあしらった一皿が  
登場。とろけるような低温調理のフォアグラに  
相性の良い紅玉のビュレ、スパイスのきいた  
パン・デビス。美しい琥珀色の粒が至福の味わい  
を引き立てます。

※ディナータイムのみサービス料10%をいただきます。

9F オールドウジュール  
メルヴェイユ 博多

[フランス料理]

As est du jour  
meille  
HAKATA

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・中止になる可能性がございます。 ※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。