

報道関係各位

駅のホームで3か月間に15,000人が来店したあの名店が復活！

癒し系、無化調淡麗拉麺！
「明鏡志水」オープン！

JR博多シティでは、9月15日(水)デイトス地下1階博多のごはん処内に「明鏡志水（めいきょうすい）」がオープンいたします。駅のホームのポップアップとして営業し、連日行列の人気店となったこだわり素材のラーメン店が、満を持して店舗化しました！ この機会にぜひご取材くださいませ。

ファンの声で店舗化実現！

JR九州フードサービス(株)が展開する博多駅5番6番乗り場のポップアップショップの第一弾として大人気だった「明鏡志水（めいきょうすい）」が、多くのお客様の声に応えバージョンアップして登場します。

ご好評いただいた「**淡麗らぁ麺**」に加え、ディナータイムには新メニューとして**ナチュラルワイン**や**おつまみ**など、公邸料理人としても活躍していた「(株)わび」の**秋吉シェフ自慢の多様なアラカルト料理**もご用意しております。

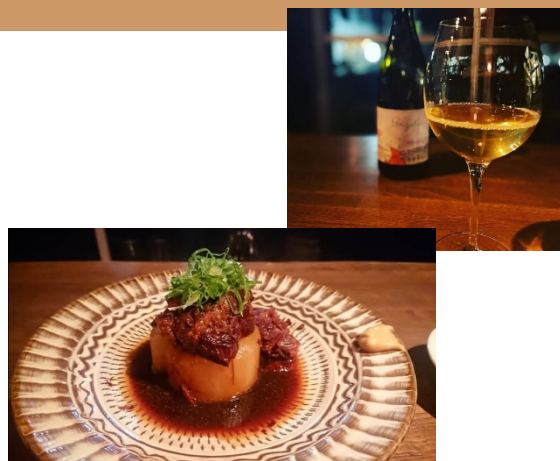
心と身体に優しい料理でお待ちしております！

<店舗概要>

- 【店 舗 名】明鏡志水（めいきょうすい）
- 【オープン日】2021年9月15日(水)
- 【営業場所】博多デイトス地下1階 博多のごはん処
- 【営業時間】10:00～22:00(L.O.21:30)
- 【業 態】淡麗らぁ麺、居酒屋、ナチュラルワイン
- 【客 席】63席（カウンター21席・テーブル42席）



明鏡志水PURE 950円



明鏡志水

<メニューの一例>

- ・鶏魚醤そば 850円
- ・鯉昆布水つけそば 1,100円
- ・明鏡志水PURE 950円

<ディナー限定メニューの一例>

- ・濟州島のメ鯖、薬味ポン酢 1,200円
- ・スペシャルティ クリスピーポテト 600円
- ・季節野菜のエチューベ 1,000円

※全て税込