

博多をオイシくする食マガジン

CITY DINING
くうてん
KOOTEN

Kooten

2011 [summer]
TAKE FREE

くうてん × DiscoverJapan

祝！創刊
▼▼
夏直前
ワクワク
号

特集

おいしい糸島



博多の呑み文化を
くうてんで満喫！

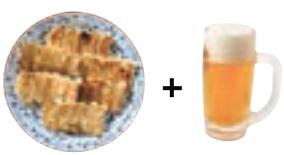
いっぴん通りで
“逸品”を
お持ち帰り

yummy!!

JR HAKATA
CITY



ビールも進む！
次々手が出る餃子
テムジン



豚ではなく牛のたたき肉を使用し、野菜もたっぷりのジュシー&ヘルシーな一口餃子。店長いわく「餃子には生ビール(中ジョッキ500円)しかないでしょ！」
【博多一口餃子】 ☎11:00～24:00 (L.O. 23:00) ☎092-413-5239
Map P19-20 (10F)

博多でもつ鍋ナシなんて絶対もったいない
博多名物 もつ鍋笑楽



和牛ホルモンを使用したもつ鍋。スープは鶏ガラベースで、醤油、みそ、塩の3種類。お酒は何にでも合う芋焼酎「佐藤の黒」(グラス600円)がイチオシ
【もつ鍋】 ☎昼11:00～15:00 (L.O.14:00) 夜15:30～23:00 (L.O.22:30) ☎092-409-6860
Map P19-1 (10F)

博多の海の幸、ここに勢揃い
トクトク



玄界灘の新鮮な魚介類を、おトク感たっぷり提供します。夜は博多の旬とともに、飲みやすいマンゴー梅酒 (525円) などバリエーション豊富なお酒をどうぞ
【海鮮定食・居酒屋】 ☎昼11:00～15:00 (L.O.) 土日祝は15:30 (L.O.) 夜17:00～23:00 (L.O.22:30) ☎092-409-6933
Map P19-4 (10F)

シメ一杯はやっぱり博多ラーメンに決まり
博多 一風堂



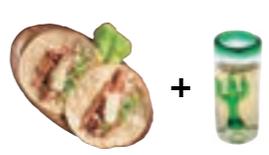
コクと風味を追求した、マイルドな豚骨ラーメン。看板メニューの「赤丸新味」と「白丸元味」、どちらを食べるときにも、ビール(中瓶550円)をお忘れなく
【ラーメン】 ☎11:00～24:00 (L.O.23:45) ☎092-413-5088
Map P19-5 (10F)

楽しい話のお供は、ジュシー焼鳥に限る
うまや



備長炭で丁寧に焼き上げる「みつせ鶏」のジュシーな焼鳥。一緒に味わいたい日本酒は「亀の尾」のほか月替わりでおすすめを提供。焼鳥以外の料理も充実！
【焼鳥】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:30) ☎092-415-1150
Map P19-2 (10F)

本物のメキシコ料理、博多にあります
カンティーナ エルポランチョ



タコスやローストチキン、マリネーラなど本格的なメキシコ料理が楽しめます。テキーラ(450円～)はメキシコ直輸入のものも含め、常時100種類以上！
【メキシコ料理】 ☎11:00～25:00 (L.O. 24:30) ☎092-409-6263
Map P19-21 (10F)

食べたらやみつき、新・博多名物
元祖 博多 豚兵衛



豚を平たく焼いた「トンペイ焼」を、南洲金豚を使い豚兵衛風にアレンジした名物。博多ハイボール(580円)が合う！新・博多名物「博多お焼き」もどうぞ
【博多お焼き・トンペイ焼】 ☎11:00～25:00 (L.O.24:00) ☎092-409-6831
Map P19-22 (10F)

「くうてん」で…
いつのまにやらハシゴ酒!?

シティダイニング「くうてん」は、深夜(※)まで営業中。中には24時、25時まで営業している店舗もあります。だから、終電間際までOK。1次会はもちろん、2次会も3次会も「くうてん」内で楽しめます。博多駅でハシゴ酒、これが新しい博多呑みのスタイル!

博多駅に、なじみの店ができました。

ハカタ

オイシ化計画、進行中。



JR博多シティ「アミュプラザ博多」の基本方針のひとつに「ハカタアタラシ化計画」という大きなテーマがあります。その中のひとつが「オイシ化推進」です。名前の通り、「食」をテーマに九州各地の食材にフォーカスし、それを各レストランでメニュー展開します。日本最大級のレストランフロア、「くうてん」。手土産に最適な逸品を集めた、「いっぴん通り」。

博多の新しい食文化を発信します。
「仕事終わりに、ちょっと飲んでく?」「休日だもん、昼からシャンパンいっちゃおう!」
「久しぶりの同窓会、あの店がいいよね」「あの人の喜ぶ顔が見たいから、お土産は絶対アレ!」
「博多でうまいもん」といえば、博多駅へGO! が一番の近道なのです。

シティダイニング「くうてん」には、福岡で生まれ育った、なじみの名店が勢揃い。いままでは福岡市内に点在する各店舗へ足を運ばなければ味わえなかったあの料理に、電車を降りて5分程度で着く、なんてことも可能なのです。

1日の終わりに、あの味で一杯やりたいと思ったら、迷わず博多駅へ。深夜(※)まで営業しているの、遅い時間からはじめて大丈夫。25時まで営業しているお店を含めれば、2次会、3次会だって「くうてん」内でハシゴできて効率的。福岡空港にも近く、いままで限られた時間の中で泣く泣く博多呑みを諦めてきた出張ビジネススマンだって、ちょっと一杯立ち寄っていきことができます。貸し切り対応可能な店もあるので、節目の宴会もぜひおなじみの博多の味どうぞ。

「呑みたくなったら博多駅集合!」を合い言葉に、「くうてん」で新しい博多呑みのスタイルを満喫してください。



牛たん炭焼 利久
鈴木さん

「震災に負けず、博多から東北に元気を送ります！」



【牛たん】 ☎ 11:00～23:00 (L.O.22:30)
☎ 092-413-5335
Map P19-3 (9F)

スラーズ
CHIEさん

「バンドで歌っています。そのうちお店でもライブを！」



【インド料理】 ☎ 11:00～23:00 (L.O.22:30)
☎ 092-409-6717
Map P19-4 (9F)

京はやしや
畑さん

「アミュブラザを歩き疲れたら、京都ならではのスイーツを食べにいらしてください」



【甘味処】 ☎ 11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎ 092-292-7686
Map P19-7 (9F)

加賀屋
河内さん

「心のこもったお料理・サービスでおもてなし致します」



【日本料理】 ☎ 昼 11:00～15:00 (L.O.14:30) 夜 17:00～23:00 (L.O.22:00) ☎ 092-413-5500 Map P19-9 (9F)



ある日のランチコースの一皿から。「雲丹と茄子のスパゲッティニ」(左)は、ナスをペースト状にしたソースにスパゲッティニを絡め、旬のウニをトッピング。「タラバガニのサラダ仕立て」(右)は、タラバガニと夏野菜を酸味のあるニース風サラダのように楽しめる一品です

「お昼からいい気分」
これもう常識です。

お昼から楽しめる
おすすめのお酒

もちろんイケメン?も待ってます!

<p>チョウリチョウ</p>  <p>● 天串 魚串 ひさご</p> <p>【天串 魚串】 ☎ 平日昼 11:00～15:30 (L.O.) 平日夜 17:00～23:00 (L.O.22:15) 土日祝は 11:00～23:00 (L.O.22:15) ※1 ☎ 092-409-6911 Map P19-3 (10F)</p>	<p>キノッピ</p>  <p>● 遊食豚彩 いちにいさん</p> <p>【黒豚料理】 ☎ 11:00～23:00 (L.O.22:00) ☎ 092-477-8123 Map P19-10 (10F)</p>	<p>シバオちゃん</p>  <p>● ワインスタイル ぶどうの樹</p> <p>【グリル料理】 ☎ 昼 11:00～15:30 (L.O.) 夜 17:30～24:00 (L.O.23:00) 土日祝は 22:00 ☎ 092-409-6900 Map P19-15 (10F)</p>
<p>じゅん子♥</p>  <p>● ハカタステーション オイスターバー</p> <p>【オイスターバー】 ☎ 11:00～24:00 (L.O.22:30) ☎ 092-409-8940 Map P19-17 (10F)</p>	<p>たーくん</p>  <p>● 焼肉 チャンピオン</p> <p>【炭火焼肉】 ☎ 11:00～23:00 (L.O.22:30) ☎ 092-409-6812 Map P19-11 (10F)</p>	<p>マック</p>  <p>● ココレストラン</p> <p>【タイ料理】 ☎ 11:00～24:00 (L.O.23:00) ☎ 092-409-6855 Map P19-16 (10F)</p>

看板娘も、あなたを
お待ちしております。

「うてん」には、ミシュラン星付きのレストランやキラリと光る逸品メニューをもつ全国各地の名店、博多名物を味わえるなじみの店までバリエーション豊かに、46店舗が集まっています。当然そこで働くスタッフたちも個性豊かなわけです。料理を食べにきていたら、いつの間にか個性あふれる看板ガールズ&ボーイズ(?)のとりこになり、彼ら目当てにお店に通うようになった、なんて常連さんもいるようです。スタッフ同士も仲良く、他店舗からメニューを出前するケースもあるとかないとか。9F・10Fでスタッフを見かけたら、気軽に声をかけてくださいね。

お昼からシュワシュワ、いい気分になれるお店

 <p>● うなぎ 徳</p> <p>【うなぎ】 ☎ 11:00～23:00 (L.O.22:30) ☎ 092-409-6619 Map P19-6 (9F) ※写真のメニューは6/20(月)～7/21(木)までの期間限定</p>	 <p>低温でじっくりと火を通した「西米良サーモンのコンフィ」は油がしつこくなく、さっぱりした味わい。ランチにおすすめのシャンパンはマンサール (グラス900円)</p>
 <p>● オーグードージュール メルヴェイユ 博多</p> <p>【フランス料理】 ☎ 昼 11:00～15:30 (L.O.14:00) 夜 17:30～23:00 (L.O.21:30) ☎ 092-413-5301 Map P19-23 (9F)</p>	 <p>ピザ職人の手による、もっちりとした王道のナポリピッツァが堪能できます。スキットしたフィリベッティイプロセッコブリュット (グラス700円) は食前酒としておすすめ</p>
 <p>● ピッツェリア エッセドゥエ イル ビナーリオ</p> <p>【ピッツェリア】 ☎ 11:00～23:00 (L.O.22:00) ☎ 092-413-5788 Map P19-2 (9F)</p>	

マネージャー
安永純二さん



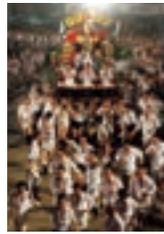
安永さんのおすすめは、プロセッコ(左・5,000円)とラ・モナチェスカ・ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ(右・5,000円)「やさしい泡立ちのプロセッコと、やわらかい果実味のヴェルディッキオ。どちらも爽やかで飲みやすく、お昼から軽くいただけます」

● **アロマフレスカ**

【イタリア料理】 ☎ 昼 11:00～15:30 (L.O.14:00) 夜 17:30～23:00 (L.O.21:00) ☎ 092-413-5252
Map P19-16 (9F)
※小学校低学年以下の方は恐れ入りますがご来店をお控えください。



「昼」からシュワつと、スパークリングワインやシャンパンをたしなむ。お友達やご家族、恋人と過ごす休日には、そんなちよつと贅沢な時間をもつてみませんか? 「くうてん」なら、シヨッピングや映画を楽しむのと同じ場所で、お昼からいい気分になれちゃいます。日差しが強い季節には、シュワつと喉を刺激するスパークリングワインやシャンパンがぴったり。高層階ならではの絶景も、おしさの一部。イタリアン、フレンチはもちろん和食まで、いい気分になれるお料理とお酒をバリエーション豊かに揃えてお待ちしております。



「博多祇園山笠」の飾り山笠とは
山笠祭り名物「飾り山笠」の高さは10m前後ですが、昔は15、6mもあった山笠を昇(か)いていたそう。明治時代に電気の普及で電線が設置されたことにより、実際に動く「昇き山笠」と展示用の「飾り山笠」に分けられました。飾り山笠は7月1日から15日の午前0時まで公開されるので、お見逃しなく！

鈴懸名物 祇園饅頭

7/1(金)～7/14(木)までの期間中、市内「鈴懸」店頭及び櫛田神社にて販売。
※7/15(金)早朝は櫛田神社でのみ販売
※数量限定につき売り切れ次第終了



すずかけ
「鈴懸」のあんみつ

やわらかく仕上げた寒天にフレッシュなフルーツをたっぷり。鈴懸特製の甘いメープルシロップをかけて、召し上がれ。683円



「やま中」の松前寿司

厳選したサバを、北海道産の昆布と特製のあわせ酢でめたお寿司です。やま中のこだわりの味をご家庭で。2,100円

↓
一品持ち帰るなら、逸品がいい。
誰もが喜ぶ「おいしい博多」をお持ち帰り

自分が食べたいと思える、
「うまいもの」をつくる。
鈴懸の和菓子づくりに対する
思いは至極シンプル。
「うまいものをつくれれば、人
は喜んでくれる。和菓子だか
らこれをやっちゃダメだとか、
創業89年の伝統を受け継いで
いかなきゃという気負いみた
いなものはないんです」と、
三代目社長・中岡生公さん。
約50名の職人たちは自由な発
想で常に試作をつくり続け、
中岡さんが思いもしなかった
アイデアを出すこともあると
いいます。また、同じ商品で
も素材の状態によって加工方
法を変えるなど、人の手をか
けることを惜しみません。う
まいものをつくるためには、
鈴懸に妥協はないのです。



鈴懸 三代目
中岡生公さん
祖父、父の跡を継ぎ「うまいものをつくる」というシンプルな信念を貫く三代目。商品パッケージや店舗デザインのセンスの良さにもその信念が表れている

● 鈴懸
☎092-413-5507 Map 20(1F)



やま中 主人
山中啄生さん
「河庄」での修行を経て1972年に「鮭割煮やま中」を開業。アミュプラザ博多では1Fのいっぴん通りと9Fの「シティダイニングくうてん」の両方に出店

● やま中
いっぴん通り店 ☎092-409-6777 Map 8 (1F)

来 年で創業40周年を迎える「やま中」の主人、山中啄生さんは、時代を敏感にとらえる人。
「今は、いろんな情報が飛び交い、いろんな価値観がある時代です。寿司屋も、ひとひねりの工夫をこらした出し方をしていかなくちやと思ってい

↓
アミュプラザ博多 おもたせMap

博多駅筑紫口側にある「いっぴん通り」、アミュプラザ博多B1Fの「博多小径」には、素材と味にこだわったお惣菜や、見た目にもかわいいスイーツなど選りすぐりの逸品が大集合！

- | | | | |
|--------------|--------------|--------------|----------------|
| ● いっぴん通り | 7 柿安 牛めし | 14 スイーツドリーム | 19 ラトリエ・ドゥ・フラウ |
| 1 萬坊 | 8 やま中 | フェスティパロ | 20 鈴懸 |
| 2 博多 オークラ デリ | 9 スツチ | 15 串の坊 美福 | ● 1F |
| 3 たごさく | 10 プティ・プレジール | 16 ラッグルッピ | 21 ア・ラ・カンバーニュ |
| 4 マッジョデリ 博多 | 11 松翁軒 | 17 三日月屋 | 22 チョコレートショップ |
| 5 サン アンド ベジ | 12 はかた 美味庵 | 18 エニスモアガーデン | 博多の石畳 |
| 6 峠の玄氣屋 | 13 HKT12 | 代官山 | 23 エノテカ |
- 営業時間 | いっぴん通り/弁当・惣菜 7:00～22:00 菓子 8:00～22:00
(年中無休) | 21～23/10:00～21:00 ※一部、営業時間の異なる店舗がございます。



お腹が喜ぶ、絶品博多惣菜

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <p>博多明太子むすび
素材・無添加にこだわって厳選した博多明太子を使用。辛さだけでなく甘みもある味わい。220円
● 峠の玄氣屋
☎092-413-5602 Map 6 (1F)</p> | <p>博多めんたいタマゴ(左)
博多めんたいツナ(右)
新鮮な博多明太子でつくった明太バターを使用。ピリリとした風味が楽しめるサンドイッチ。260円(左)、300円(右)
● サン アンド ベジ
☎092-413-5460 Map 5 (1F)</p> | <p>博多おはじき箱(※2)
ローストビーフ、ズワイ蟹、ズッキーニなど5つの味を、13穀米入り俵ご飯にトッピング。1,000円
● 博多 オークラ デリ
☎092-413-5392 Map 2 (1F)</p> | <p>博多駅限定 やまや
辛子明太子 大ぶり切り
JR博多シティ限定の明太子。通常の切りより大ぶりな180g入りで、たっぷり楽しめます。1,050円
● 博多小径
☎092-409-5575 Map 31 (B1F)</p> |
|--|--|---|--|

つつい顔がほころぶ博多スイーツ

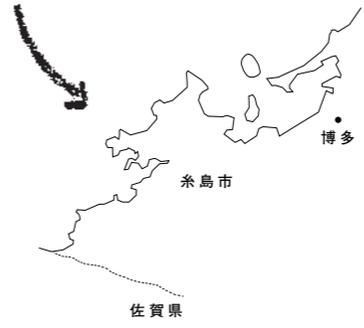
- | | | | |
|---|--|---|--|
| <p>ひとくち石畳
生クリームを生チョコレートで包んだ、ふわふわの味わいが楽しめる新食感の生トリュフ。997円(9個入り)
● チョコレートショップ博多の石畳
☎092-281-1826 Map 22 (1F)</p> | <p>よかトプリン
博多土産の定番品、パッケージもキュートなプリン。常温で持ち運びできます。1,260円
● ラトリエ・ドゥ・フラウ
☎092-413-5603 Map 19 (1F)</p> | <p>HAKATA
唐辛子レアケーキ「カプレス」と福岡が誇るイチゴの女王「あまおう」のコーラレーション。840円
● スイーツドリーム フェスティパロ
☎092-413-5567 Map 14 (1F)</p> | <p>承天(じょうてん)まんじゅう
日本のお饅頭発祥の地といわれる承天寺の名前を冠した、上品な味わいのこし餡饅頭。1,365円(10個入り)
● 博多小径
☎092-409-5575 Map 31 (B1F)</p> |
|---|--|---|--|



Let's eat
Itoshima!

今注目の
糸島って
どんなところ？

福岡市西部、玄界灘に突き出た糸島半島を中心としたエリア。現在の糸島市は、旧志摩町、旧前原市、旧二丈町の合併により2010年1月に誕生しました。中国の歴史書「魏志倭人伝」に記述のある「伊都国」があったことから、太古の史跡・遺跡なども残っています。大都市・福岡市に隣接していることから、そのベッドタウンとして都市近郊型の農業・畜産業がさかんで、市内に点在する生産者直売所には市内外から多くの人が訪れます。美しい砂浜にはサーファーが集まり、おしゃれなカフェ&レストランも増加中



特集

おいしい糸島 いただきます！

福岡には「おいしい」がたくさん！
中でもいま、注目を集めているエリアが、
海の幸にも山の幸にも恵まれた「糸島」です。
真心を込めてつくった野菜、青い海で獲れる魚介類、
豊かな自然の中で育てられる牛や豚、鶏の肉。
「シテイダイニング くうてん」が誇るシェフたちも、
糸島食材に夢中です。

温暖な気候、豊かな自然に恵まれた糸島には、野菜、肉、魚、卵などの食材が豊富。生産者も多く直売所も点在しており、生産者直送の新鮮な食材を毎日手に入れることができます

6/20(月)～7/18(月)まで「シテイダイニングくうてん」にて「糸島フェア」開催中！



指だけで卵が
つまめた!

指だけでつまめるほど丈夫な「つま
んでご卵」。卵かけご飯にすると濃
厚な味があって、おいしい



糸島の農園



健康な鶏は
いい卵を産むよ



早瀬さん

養鶏場を営み、「つまんでご卵」というブランド卵を生産する早瀬さん。食品の直売所「にぎやかな春」も養鶏場の近くに



私たちが
行ってきました



5月某日、生産者の思いや食材の背景等を深く知るため、糸島への食材視察ツアーを開催。当日は「くうてん」の料理人や店長たち総勢20名が参加し、食のつくり手たちと直接会話を交わしました

Hello! Itoshima

おいしい食のつくり手をたずねて

おいしい料理は、おいしい素材から。料理のもととなる食材は、どんな人がどんな思いでつくっているのだろう? 「くうてん」スタッフが糸島の生産者3名をたずねました。

「香りの野菜」を
つくっています



久保田さん

久保田農園



糸島半島の海岸に近い場所で農園を営む久保田さん。「ハーブは年間を通してさまざまな種類を、野菜は季節に応じたものを、少量多品種で育てています」。珍しい品種にも出会えます



「にぎやかな春」では、安全でおいしい食材や加工品を販売しています。野菜一つひとつに農業の使用回数などを表示し消費者の理解を促進



「にぎやかな春」では緑の農園で育った「万歩鶏」の肉や糸島産の豚肉・牛肉などのパベキュウが楽しめる。やわらかくて臭みがなく、おいしい。「くうてん」スタッフもしっかり堪能しました



ビニールハウスの中で野菜やハーブを目にしながも久保田さんの話に耳を傾ける「くうてん」各店舗のスタッフ。「これはスプリングオニオン。細いネギで根元が丸く膨らむ品種なんです」(久保田さん)



「これはさや大根。小さいですが、食べてみるとナルホドって思いますよ」との声に、「どれどれ」と早速試してみるスタッフ。食べてみると、シャリっとした食感で確かに大根の味!



赤間農園

おいそうな
野菜だな~

大きなタマネギ
とれました

Let's eat
Itoshima!



赤間さん

20年以上無農薬
続けています



20年以上前から農薬も化学肥料も使わずに田畑をつくってきた赤間さん。「鉱物で濃縮したエレン水を使って育てます。堆肥のにおいが低減されます」



「赤タマネギもちょうど収穫の時期なんです」と見せてくれた赤間さん。すぐ隣には自家製の堆肥が積んであり、トラクターを使って畑に撒いて作物を育てているのだとか

おいしい野菜
育ってます!

赤間さんのご好意でタマネギをいただき嬉しそうな「沖繩リパブリック 談四郎キッチン」(10F)のみなさん。新しいメニューが生まれる日も近いかも!?



お土産に
いただきました!



5月上旬はエンダイブなどの野菜の収穫期。7月以降は、さまざまな種類のナスなどを出荷する予定。出荷基準を満たさない野菜などは堆肥として有効活用します



「花付きズッキーニも栽培しています。雌花には魚や肉を詰めて使われることがあるんですが、実のない雄花の方も食べられるんですよ」。ほかにも丸ズッキーニやスカロップなど、可愛い野菜が



あら、本当に大根だ

右が雌花
左が雄花です

こんなハーブが
欲しいんですが...

そういったアイデアは
常に知っています



Itoshima guide

行って楽しい糸島ガイド

自然豊かな糸島半島は、福岡市の中心部から車で約40分ほどなので、日帰りの小旅行にうってつけ。夏には海水浴やサーフィンを楽しむ人も多く訪れます。そんな糸島を楽しむスポットをご紹介します！

交通アクセス

電車
博多駅 → (福岡市地下鉄空港線) → 姪浜 → (JR筑肥線) → 九大学研都市駅
19分 9分
----- → 周船寺駅
12分
----- → 筑前前原駅
18分

※上記3駅は駅前にレンタカー会社があります。

マイカー

本州方面 >> 下関IC直進 → (九州自動車道 約60分) → 福岡IC → (都市高速 福重JCT直進 約40分) → 前原IC
九州方面 >> 鳥栖JCT直進 → (九州自動車道 約15分) → 太宰府IC → (都市高速 福重JCT直進 約45分) → 前原IC

その他

天神・博多 → 志摩・前原 高速バス「いとしま号」
www.showa-bus.jp/



サンセットロード

「日本の道路百選」に選ばれている海岸沿いの道路。二見ヶ浦の海岸より150m沖合にはしめ縄つなされた「夫婦岩」があり美しく幻想的な夕日が見られます

Beach cafe SUNSET

糸島の新鮮な食材を使用した料理を提供するレストラン。海岸沿いに建っているので夕暮れ時には美しい夕日を眺めながら食事が楽しめます
福岡市西区西浦284
☎092-809-2937

西浦漁港

糸島半島の北東部に位置する漁港。堤防から釣りをする人もちらほら。付近には「ひもの通り」と呼ばれる、干物屋が軒を連ねる一角があります



志摩シーサイドカンツリークラブ



二見ヶ浦市場



糸島市役所志摩庁舎



JA糸島産直市場

JA糸島産直市場 伊都菜彩 (いとさいさい)

糸島で育てられた農産物・畜産物を届ける直売所。野菜、肉、魚、その他加工品など毎朝生産者から直接届けられる採れたての食材はどれも新鮮で美味。福岡市内からもたくさんの方が訪れます
糸島市波多江567 ☎092-324-3131

魚はこう使います！

毎朝仕入れる新鮮な玄海産のお魚を、刺盛りなど、多彩なメニューでご提供

当店名物、新鮮な玄海産の魚介類を使ったタイスキは栄養もボリュームも満点です

● トクトク

【海鮮定食・居酒屋】
☎昼 11:00～15:00 (L.O.)、土日祝は 15:30 (L.O.) 夜 17:00～23:00 (L.O. 22:30) ☎092-409-6933
Map P19-4 (10F)

● コカレストラン

【タイ料理】
☎11:00～24:00 (L.O.23:00) ☎092-409-6855
Map P19-16 (10F)

野菜もこんな工夫を！

糸島の旬の夏野菜を使った、スティックサラダやフリットを開発中。ビールが数倍おいしくなること間違いなしです

● A&K ビア&フード ステーション

【ビアースレストラン】 ☎11:00～24:00 (L.O.23:30) ☎092-415-1190 Map P19-7 (10F)

糸島産のナスと、宮古島産の味噌をコラボレーションさせたオリジナルの「ミンちゃんぶるー」を開発中。ご期待ください

● 沖縄リパブリック 談四朗キッチン

【沖縄料理】 ☎11:00～24:00 (L.O.23:00) ☎092-413-5080
Map P19-6 (10F)

糸島産の甘いキャベツと、「つまんでご卵」を使ったオリジナルの「黄金とんべい焼き」が登場。濃厚な味わいをお楽しみください

● 元祖 博多 豚兵衛

【博多お焼き・トンベい焼】 ☎11:00～25:00 (L.O.24:00) ☎092-409-6831 Map P19-22 (10F)



鶏肉で…

「緑の農園」の健康でよく運動する鶏をつかったグリル料理を開発中です！ディナーでのご提供となります

● ワインスタイル ぶどうの樹

【グリル料理】 ☎昼 11:00～15:30 (L.O.) 夜 17:30～24:00 (L.O.23:00 土日祝は22:00) ☎092-409-6900 Map P19-15 (10F)

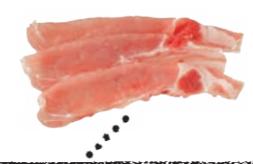


豚肉で…

糸島産の豚を使ったオリジナル冷麺を開発中！ひと言でいえば「サラダ冷麺」。ヘルシーメニューです

● 広東炒麺南国酒家

【あんかけやきそば】
☎11:00～23:00 (L.O.22:30) ☎092-409-6869 Map P19-5 (9F)



ロールケーキで…

「つまんでご卵ケーキ工房」のふわふわのロールケーキをご提供。テイクアウトもできます！

● 神戸カフェ

【カフェ&バー】
☎11:00～24:00 (L.O.23:00) ☎092-413-5366 Map P19-9 (10F)



Let's eat Itoshima!

糸島の食材と向き合い、シェフたちの頭の中に次々と新メニューが浮かんできた様子。素材を生かすべく、腕をふるいます！

糸島食材で
新メニュー開発中！

Shet's idea
pap. itoidea

牛肉で…

糸島牛を使ったひき肉で、肉汁あふれるハンバーグをつくります。もちろんリーズナブル！

● 博多ビストロ タケノヤ

【ビストロ】
☎11:00～24:00 (L.O.23:30) ☎092-413-5278 Map P19-23 (10F)



一足先に
新メニュー完成！



糸島産オクラのカーリースセット 1,780円

本場のカルカッタ家庭料理が楽しめるスラージ。自社農園で穫れたオクラが主役のカーリーが登場。香ばしいナンはもちろん、シーカバブやチキンティッカなど、定番のインド料理と一緒に召し上がれ！

● スラージ

【インド料理】 ☎11:00～23:00 (L.O.22:30) ☎092-409-6717 Map P19-4 (9F)



スラージが糸島にもつ自社農園は、パチャール・サーガル店長の祖父母が営んでいらっしゃいます。ナスやゴーヤなど夏野菜がすくすく成長中！



4

羽釜炊きごはん (お昼のみ) 糸島産夢つくし (左上)
糸島産赤米の冷やししるこ 300円 (右上)
椒房庵おすすめ珍味セット 860円 (下)

気温や湿度に合わせて炊き加減を微調整するごはんには、椒房庵自慢の珍味がびったり。ほぐし明太子、いか明太子、いか柚子麹漬、いずれも人気商品。やさしい甘みのおしるこはカボチャの白玉とトマトの凍りコンポート入り



糸島産赤米



4

純米大吟醸 作右衛門 1,000円 (1合)
純米吟醸 博多美秀 900円 (1合)

糸島産の山田錦100%の「作右衛門」と、博多の地酒「美秀」。どちらも食中酒としておすすめ

4

ごはん家 椒房庵 (ごはんや しょほうあん)

[ごはん・汁]
☎ 昼11:00~16:00 (L.O.15:30) 夜17:00~23:00 (L.O.22:00) ☎ 092-409-6611
Map P19-11 (9F)

6

糸島野菜のバーニカウダ 1,280円

8~9種類の色とりどりの野菜を、それぞれ一番おいしい加減で茹で、ケッパーの実入りの特製ソースにつけていただきます。野菜の種類は仕入れ状況により異なります



糸島野菜

6

ハカタ ステーション オイスターバー

[オイスターバー]
☎ 11:00~24:00 (L.O.22:30)
☎ 092-409-8940
Map P19-17 (10F)

6

シャブリ 980円 (グラス) / 5,600円 (ボトル)

フランス・シャブリ産のブドウだけを使ったオリジナルワイン。バーニカウダはイタリア・ピエモンテの郷土料理。シャブリはピエモンテとはほぼ同じ気候だから、その地で育ったブドウのお酒なら間違いなく合う



5

四川飯店

[中国四川料理]
☎ 昼11:00~16:00 (L.O.15:00) 夜17:00~23:00 (L.O.22:00)
☎ 092-413-5098
Map P19-8 (10F)

5

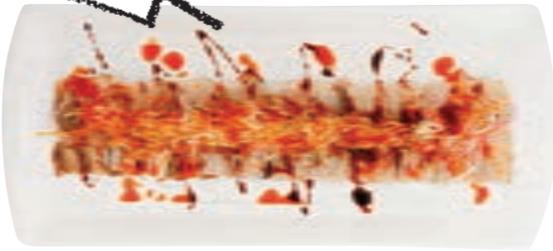
紹興酒 古越龍山 (こえつりゅうざん) 国寶館 5,500円 (ボトル)

味、香りのバランスに優れた紹興酒。10年の貯蔵期間を経たコクを楽しんで。ほかに熟成年数の異なるカメ出し紹興酒も楽しめます



Let's eat Itoshima!

糸島産美豚



5

雲白美豚(ウンバイビトン) 1,800円 (2~3人前)

糸島的美豚を塩茹でし薄切りしたものに、大根やキュウリなどの糸島野菜を乗せた一皿。甘醤油のスタミナソースでさっぱりいただきます

糸島産雷山豚



1

おでん・郷土料理 すぎのこ

[おでん・郷土料理]
☎ 11:00~24:00 (L.O.23:00)
☎ 092-409-6703
Map P19-19 (10F)



1

手取川酒造 加賀美人 680円 (1合)

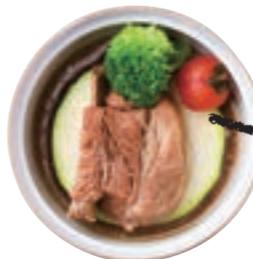
軽快でなめらかな味わいの本醸造酒。五段仕込みにより実現した上品な甘口がどんな料理にも合います

糸島野菜

1

糸島野菜の冷たいおでん 980円 (右)
糸島産スベアリブのおでん 580円 (下)

フルーツトマトやタラの芽、米茄子、ペコロスなど8種類の季節野菜の冷たいおでん。ハチミツとレモンを効かせており、ほんのり甘くて酸味もあるさっぱりした味わいです



糸島産スベアリブ

Enjoy! Itoshima

今すぐ食べたい! 定番糸島メニュー

「くうてん」の各店舗が腕によりをかけて完成させた、糸島食材のメニュー。夏にうれしい、さっぱりとした味わいの一皿が揃っています。料理に合うお酒も、一緒にどうぞ。

3

雷山豚と大正味噌のポロネーゼ 1,150円

目利きのシェフ自ら市場に出向いて仕入れてきた素材で完成させました。糸島ブランドの雷山豚に味噌風味をきかせたほんのり和風パスタ。麺はホウレン草のフェットチーネ



糸島産ハーブ

2

7種のフレッシュモヒート 各700円

左からマンゴー、白桃、糸島産ハーブ、キウイ、巨峰、ラズベリー、パインのモヒート。ミント+ラムをベースとした夏にぴったりの人気カクテルです



2

パンケーキグランドセット 1,600円

ふわわりと焼き上げた自慢の手作りパンケーキとフルーツサラダ、パフェのセット (パフェは4種類からチョイス)

2

キャンベル・アーリー

[フルーツ&パンケーキ・カフェ]
☎ 11:00~23:00 (L.O.22:30)
☎ 092-409-6909 Map P19-17 (9F)

3

ホーク・クレスト・カヴェルネ・ソーヴィニヨン グラス800円/ボトル5,000円

選び抜いたブドウを使いバランスのよい味わいを引き出した、カジュアルに楽しめるカリフォルニアワインです



3

37PASTA (サーティーセブンパスタ)

[パスタ]
☎ 11:00~23:00 (L.O.22:00) ☎ 092-413-5537 Map P19-18 (9F)

まだまだあります! おすすめの糸島メニュー

ランチセットのサラダバーには糸島産の獲れたて野菜をふんだんに使っています

メインの馬肉料理を彩る前菜や小鉢に、糸島産の旬の野菜をご提供しています

だし巻き卵、親子丼、プリンなどすべての卵料理に、糸島産地卵を使っています

糸島産トマトと生タコの漁師風の炒め物・マリネーラはお店の人気メニュー!

新鮮な糸島産の野菜を使い素材の味を生かしたバーニカウダをご提供します

神戸カフェ

[カフェ&バー]
☎ 11:00~24:00 (L.O.23:00)
☎ 092-413-5366
Map P19-9 (10F)

菅乃屋 (すがのや)

[馬肉料理]
☎ 11:00~23:00 (L.O.22:00)
☎ 092-413-5117
Map P19-12 (10F)

うまや

[焼鳥]
☎ 11:00~23:00 (L.O.22:30)
☎ 092-415-1150
Map P19-2 (10F)

カンティーナ エルボラーチョ

[メキシコ料理]
☎ 11:00~25:00 (L.O.24:30)
☎ 092-409-6263
Map P19-21 (10F)

ピッツェリア エッセドゥエイル ビナーリオ

[ピッツェリア]
☎ 11:00~23:00 (L.O.22:00)
☎ 092-413-5788
Map P19-2 (9F)

京都ぎをん八咫さんの

鱧のカレー揚げと賀茂茄子
茶そばサラダ

〈材料(2人前)〉

鱧(市販の湯引きされたもの)
茶そば 2束 海老 6尾
賀茂茄子 1本 ベビーリーフ 適量
オクラ 4本 オリーブ 6本
プチトマト 4個 とびこ 適量
梅肉 2個分 山葵 少量
カレー粉 白胡麻 少量

point



高級品といわれる鱧ですが、市販の湯引きされたものなら気軽に楽しめます。鱧が手に入らなければ白身のお魚(鯛など淡白なお魚)でもOK

A	麵つゆ(二倍濃縮)	(4)	割合
	オリーブオイル	(1.5)	
	酢	(1)	
	山葵	適量	
	梅肉	適量	

〈つくりかた〉

- 1 プチトマトを半分に、オクラは乱切りに、賀茂茄子は1/8のくし切りにして10分間水につけてアクを抜きます。ベビーリーフは水にさらしシャキッとさせておきます。
- 2 鱧の湯引きにカレー粉をまぶし、小麦粉と水を混ぜた衣をつけて170℃の油で揚げます。衣がカリッとしたら油からあげます。
- 3 賀茂茄子は素揚げにし、海老を塩茹でしておきます。
- 4 茶そばを茹で、冷水にとりよく冷やします。
- 5 Aの材料を麵つゆ(4)：オリーブオイル(1.5)：酢(1)：山葵(適量)：梅肉(適量)の割合でボウルに入れ、乳化させて白っぽくなるまで混ぜます。
- 6 食材を皿に盛りつけ、ドレッシングをかけて完成!



旬の食材

鱧・・・梅雨入りから8月、9月頃までがおいしい季節。京都で名物になったのは、紀伊水道で獲れた鱧を京都に運んでも、その生命力で生きていたからといわれます。

賀茂茄子・・・京道上賀茂地域で栽培されている丸ナス。肉質はずっしりと重みがあり、田楽や揚げ物にぴったり。

沖縄リパブリック
談四朗キッチンさんの

ゴーヤーとうなぎの
卵とじ

くうあん
焼

旬の美味家ごはんレシピ

〈材料(2人前)〉

ゴーヤー 1/2本
うなぎ 1/2尾(市販の蒲焼き)
島豆腐 1/2丁(なければ木綿豆腐で代用)
卵 2ヶ

A かつおだし汁 200cc
しょうゆ 25cc
みりん 50cc

B 市販のうなぎのたれ

〈つくりかた〉

- 1 ゴーヤーは縦に半分に切りワタと種を取りスライス。薄めに切ることで炒める時間を短くしシャキシャキの食感を残すことができます。
- 2 スライス後10分ほど水にさらし、アクを抜き、ざるにあげ水気を切ります。うなぎと島豆腐を食べやすい大きさにカットします。(木綿豆腐の場合は、重しを乗せ水切りして使う)
- 3 Aの材料をフライパンに入れ火にかけます。煮立ったらゴーヤー、うなぎ、島豆腐を入れ中火にし、ゴーヤーに火が通るまで煮ます。
- 4 ゴーヤーに火が通ったら卵を軽く溶き、流し入れて卵とじにします。
- 5 仕上げにうなぎのたれを好みの量かけて出来上がり! うなぎのたれは甘めなので、お好みで「コーレーグース」(島唐辛子を泡盛漬けにした液体調味料。店頭にて販売450円)を2、3滴たらすと味が引き締まってGOOD!

家ごはんだって、おいしさも栄養も満点の旬の食材で楽しみたいもの。「くうあん」のシェフが夏の食材を使ってとっておきレシピを教えます!



※6/20(月)～7/20(水)の期間中、お店でも限定メニューとして登場します!(680円)

シードル

生でもとてもおいしいフレッシュな長野産のリンゴを使ったスパークリングワイン。甘口、セミドライ、ドライの3種類の味わいから選べます。1,800円

● サンクゼール

☎092-413-5439
Map P6-32 (B1F)

ピオボン
シャルドネ

クセがなく飲みやすいので幅広い家庭料理と相性が良い、南仏産のピオワイン。フルーティーさを抑えており、スキッとしたさわやかな飲み口です。1,995円

● エノテカ

☎092-413-5351
Map P6-23 (1F)

家飲みワインならこれ!

夏にはシュワっと日本酒のソーダ割りがおすすめ!

女将
山田鈴子さん

「日本酒4：ソーダ6の割合で割ることにより飲みやすくなります。吟醸酒を使用すると日本酒の風味を失わずおいしいですよ。レモンやライムなどお好みの果実を絞ってもよく合います」



● 京都ぎをん 八咫

☎昼11:00～15:00 (L.O.14:30) 夜17:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-413-5291
Map P19-13 (10F)

ワインの赤ちゃん

田主丸(福岡)産の巨峰を100%使用し、ワインになるちょっと前に無ろ過で瓶詰めしたワインです。よく冷やしてアペリティブ(食前酒)にどうぞ。1,370円

● 博多小徑

☎092-409-5575
Map P6-31 (B1F)

モンテプルチアーノ
ダブルッツオ

有機栽培ぶどうを使った、イタリヤのピオワイン。フローラルな香りややわらかな飲みが特長です。リーズナブルなので、家庭で楽しむのもってこい。1,180円

● ジュビター

☎092-409-5551
Map P6-33 (B1F)

家飲みワインならこれ!

飲みやすい度数の泡盛も用意しています!

スタッフ
福原里菜さん

「泡盛はアルコール度数30度のものが最も種類が豊富ですが、中には25度と、少し低めの度数の泡盛もあります。泡盛に初挑戦する方は飲みやすいものからはじめてみてください」



● 沖縄リパブリック
談四朗キッチン

☎11:00～24:00 (L.O.23:00)
☎092-413-5080
Map P19-6 (10F)

創刊号

博多をオイシくする食マガジン「KOOTEN」創刊号、いかがでしたか？ 平日の仕事終わりに、休日のご家族・ご友人との楽しいひとときに、「くうてん」「いっぱい通り」をご利用ください！ もちろんアミュプラザ博多内の他の店舗でも、おいしい情報が生まれています。

アミュースタッフの「器と料理のいい関係」



陶器や磁器、木を組み合わせた夜の食卓です。「平形めし茶碗(右)」は煮物にもぴったり



職人さんが手作りされた曲げわっぱのお弁当箱を使ってランチ。男性でも持てるデザインです



小石原ボタリーの和の器を、あえてトースト皿として使ってみました。意外に合うんです



スタッフ 石田奈穂子さん
暮らしを豊かにする道具のセレクトショップ。時代を超えて通じるデザインをご提案します
● トキネリ
【雑貨】
○10:00～21:00
☎092-413-5338
アミュプラザ博多7F

三日月屋

【クロワッサン】
○8:00～22:00
☎092-409-6901
Map P6-17 (1F)
福岡発
クロワッサン専門店

HKT12

(エイチケーティー・ジュエリ)
【創作ワッフル】
○8:00～22:00
☎092-409-6655
Map P6-13 (1F)
飯塚「セゾン」発
ワッフル専門店

いっぱい売れ筋ランキング!

1	メープルシロップ 180円 カリッと焼いた表面にカナダ産の高級メープルシロップをふんだんに塗りました	1	スイートポテト 180円 鹿児島県産さつまいもが主役。素材本来の甘みを生かしました
2	プレーン 170円 表面はカリッと、中はモチリの食感がたまらないオリジナルクロワッサンです	2	抹茶 180円 八女市星野村の抹茶を贅沢に使用。香り高く、とろける口どけ
3	チョコレート 200円 プレーンの生地に甘さ控えめなフランス産チョコレートを組み込みました	3	ホワイトチョコ 180円 老舗洋菓子店セゾンで創業以来愛されている、ミルクィでリッチな味わいです
4	きなこ 200円 プレーン生地に、ペースト状にしたきなこを包み込み表面にもきな粉をまぶしました	4	チョコレート 180円 最高級ベルギー産チョコレートを使用。上質なカカオの香りにこだわりました
5	チーズ 220円 中にはカンパネールチーズ、表面にオランダ産ゴーダチーズをたっぷりのせました	5	ストロベリー 180円 福岡県産「さちのか」使用の自家製ジャムにホワイトチョコを混ぜ合わせました

屋上庭園「お福田」定点観測



アミュプラザ博多屋上「つばめの杜ひろば」に畑と田んぼがあるのをご存知ですか？ 畑では夏野菜がぐんぐん成長中で、田んぼはちょうど田植えをしたばかり。収穫の時期が楽しみです。

くうてんスタッフの食いだおれレポート

「10F 焼肉チャンピオン」
「ハラミ(手前)」
おカズ
くうてん担当。胃袋の大きさは成人女性平均の2倍と推定される肉食女子。ビール、肉刺し、羊肉、クレスン、セロリを好物とし、特技はくうてんハンゴ

「9F 銀座天」
「季節の天ぷら」
おっちゃん
くうてん担当。しっかりものだけど、たまーに、笑えるドジをやらかします。机の上のくがきと意味のないおかわりが得意

「いっぱい通り」
「エニスマアガーデン代官山」
「パウンドケーキ(黒ごま)」
おミツ
いっぱい通りを含む食品を担当。なぜか会社中のお菓子がおミツのもとに。お菓子全般を主食として生活し、特技はロールケーキ巻き食い!

「Discover Japan」と一緒に日本を再発見しよう!

「日本の魅力、再発見」をテーマに、食、歴史、文化などを深く掘り下げる雑誌。「KOOTEN」は「ディスカバー・ジャパン」と一緒に博多から日本を再発見していきます。※隔月6日発売。最新号の特集は「空海と密教」(7/6発売)です!



<http://www.sideriver.com/discoverjapan/>



● 東急ハンズ
鍋・フライパン担当
野村さん
○10:00～21:00 ☎092-481-3109
東急ハンズ博多店の3Fキッチン用品コーナー担当。「この時期はビールグッズや、アロハ柄のトートバッグなどが売れ筋」



MUS. (ムス) スチームポット
1,575円
野菜を切って入れ、レンジでチンするだけで簡単に蒸し料理ができる優れもの。そのまま食卓にも出せます



仕切れるシリコンリングセット
1,260円
手持ちのフライパンにセットするだけで卵焼きやパンケーキがきれいな形でつくれる便利なアイテムです。耐熱シリコン製

KOOTENリコメンド



白糸酒造 白糸原酒
2,702円
昔ながらのハネ木搾りという伝統製法を守り続ける白糸酒造。雑味がなくコクのある原酒が、サバの味噌煮に合う!

手づくりにこだわったコクのあるお酒



特製のブレンド味噌が深く濃厚な味わいです

大漁軒 鯖の味噌煮
252円(1切れ)
2種類の味噌をブレンドし、素材の味を最大限に引き出したサバの味噌煮。冷めてもおいしいと評判

手持ちのフライパンにセットするだけ!

● 博多阪急
B1F クロッサリー担当 西本さん
うまか! ☎10:00～21:00 ☎092-461-1381
博多阪急の地下フロアは「うまか!」と呼ばれ、こだわりの食品が勢揃い。「全国からおいしいものが集まっています」



名前 ザッコ アルボルト スタッフ 藤井敦史さん
年齢 33歳
ニックネーム フィッシュマン
特技 魚の知識。パッと見ただけで魚の名前がわかります
休日の過ごし方 もちろん魚を見に市場へ行ったり魚を料理したり
おすすめメニュー アクアパッツァ、手長海老のバスタ
お客様へ一言 スズキやアラカブ、カワハギなどがおいしい季節です! 新鮮な魚介料理をぜひ食べてください!

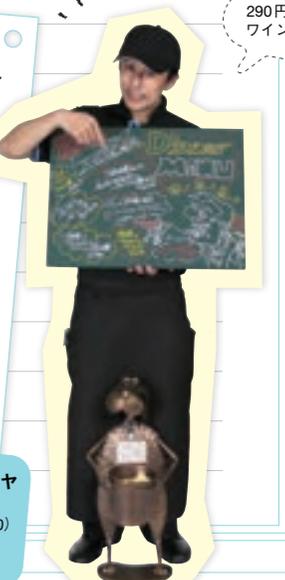
● ザッコ アルボルト
【海鮮イタリア料理】
○11:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-413-5065
Map P19-14 (10F)



KOOTENプロファイリング

名前 博多ビストロ タケノヤ 店長 永山将治さん
年齢 36歳
ニックネーム テンビョウ(店長)
特技 メニューボード描き・イラスト
休日の過ごし方 いろんなこと妄想したり...
おすすめメニュー 和牛ほほ肉の煮込み
お客様へ一言 気軽に立ち寄れるビストロです。女性のひとり呑みも大歓迎!

● 博多ビストロ タケノヤ
【ビストロ】
○11:00～24:00 (L.O.23:30)
☎092-413-5278
Map P19-23 (10F)



290円からワインあります

Information

1 今年も冷麺がおいしい季節になりました

夏になると無性に食べたくなるのが、冷麺。四川飯店では、伝統のパンパン麺から新感覚の冷やし汁なし担々麺など秘伝のレシピによるバラエティー豊かな冷麺を全5種類ご用意しています。夏のうちにすべて制覇するのもまた一興



ピリ辛のソースにからんだエビの食感がたまらない「ぶりぶり海老入り冷麺」(1,300円)。6/20(月)～9/4(日)までの夏季限定メニュー

● 四川飯店

[中国四川料理]

☎11:00～16:00 (L.O.15:00)
17:00～23:00 (L.O.22:00)
☎092-413-5098 Map P19-8 (10F)

2 7/21は丑の日！うなぎで乗り切る夏

夏バテ防止の食材といえば、もちろんうなぎです。うなぎを使った夏メニューとして右の料理が登場。おひつうなぎ茶漬、白焼き(ハーフ)、肝の佃煮をセットにして3,780円。7/13(水)～7/21(木・土用丑の日)までの期間限定です



● うなぎ 徳

[うなぎ]

☎11:00～23:00 (L.O.22:30)
☎092-409-6619 Map P19-6 (9F)

5 夏バテ予防のスタミナメニューが勢揃い

暑い夏を乗り切るためのスタミナメニューをご用意しています。シュワっとさわやかなスパークリングフェアも同時開催。7/31(日)までのランチタイム限定です

● ワインスタイル ぶどうの樹

[グリル料理] ☎092-409-6900 Map P19-15 (10F)



4 ふわふわの軽～いかき水で夏を満喫！

中には濃厚な抹茶のシロップやあずき、周りにはたっぷりと練乳をかけた「小雪抹茶 590円(お茶セット1,250円)」。京はやしやの夏の定番メニューです

● 京はやしや

[甘味処]

☎11:00～23:00 (L.O.22:00) ☎092-292-7686
Map P19-7 (9F)

3 プリプリの岩ガキが旬です！オイスターフェア

岩ガキがいよいよ旬を迎えています。生のままで召し上がるのはもちろん、焼きガキ、蒸しガキなどさまざまな料理でご提供。9/30(金)までのフェアです

● ハカタステーション オイスターバー

[オイスターバー]

☎11:00～24:00 (L.O.22:30) ☎092-409-8940
Map P19-17 (10F)



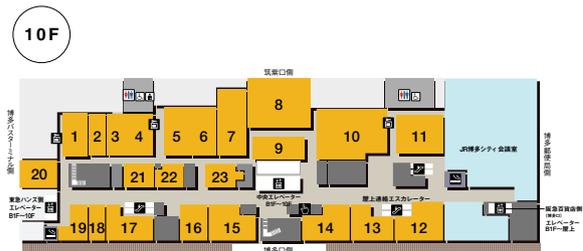
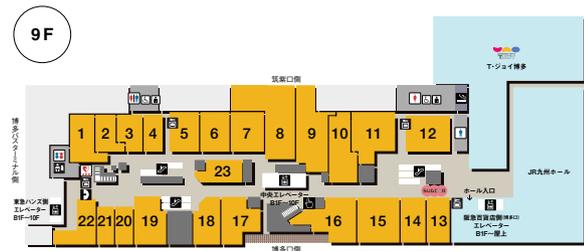
6 JQ CARDを使えば、「くうてん」がいつでもおトク

「くうてん」でJQ CARDを使うと、ご利用金額の3%分(200円につき6ポイント)のJQポイントが、いつでもプレゼントされます。たまったJQポイントは、アミュプラザ博多のお買い物券と交換したり、SUGOCAにチャージできます。



くうてん フロアMap

近隣のくうてん



- 1 妻家房 [韓国旬彩料理]
- 2 ビッツェリア エッセドゥエ
イル ビナリオ [ピッツェリア] P03,P14
- 3 牛たん炭焼 利久 [牛たん] P04
- 4 スラージ [インド料理] P04,P11
- 5 広東炒麵南国酒家 [あんかけやきそば] P11
- 6 うなぎ 徳 [うなぎ] P03,P19
- 7 京はやしや [甘味処] P04,P19
- 8 フラッスリー ボール・ボキューズ 博多 [フランス料理]
- 9 加賀屋 [日本料理] P04
- 10 華都飯店 [北京・四川料理]
- 11 ごはん家 椒房庵 [ごはん・汁] P14
- 12 洋食 麻布満天星 [洋食レストラン]
- 13 鮓割烹やま中 [寿司]
- 14 銀座 天一 [天ぷら]
- 15 人形町今半 [すき焼・しゃぶしゃぶ]
- 16 アロマフレスカ [イタリア料理] P03
- 17 キャンベル・アーリー [フルーツ&パンケーキ・カフェ] P13

- 18 37 PASTA [パスタ] P13
- 19 永坂更科 布屋太兵衛 [蕎麦]
- 20 かしわ屋源次郎 [鶏料理]
- 21 海鮮井・茶漬 磯らぎ
[海鮮井・お茶漬]
- 22 みそかつ 矢場とん [とんかつ]
- 23 オーグードージュール
メルヴェイユ 博多
[フランス料理] P03

- 1 博多名物 もつ鍋笑楽 [もつ鍋] P02
- 2 うまや [焼鳥] P01,P14
- 3 天串 魚串 ひさご [天串・魚串] P04
- 4 トクク [海鮮定食・居酒屋] P02,P11
- 5 博多 一風堂 [ラーメン] P02
- 6 沖縄リパブリック
談四朗キッチン [沖縄料理] P11,P15
- 7 A&K ビア&フード ステーション
[ビアーズレストラン] P11
- 8 四川飯店 [中国四川料理] P14,P19
- 9 神戸カフェ [カフェ&バー] P11,P14
- 10 遊食豚彩 いちにいさん [黒豚料理] P04
- 11 焼肉 チャンピオン [炭火焼肉] P04
- 12 菅乃屋 [馬肉料理] P14
- 13 京都ぎをん 八咫 [京料理] P16
- 14 ザック アルホルト [海鮮イタリア料理] P17
- 15 ワインスタイル ぶどうの樹
[グリル料理] P04,P11,P19
- 16 コカレストラン [タイ料理] P04,P11

- 17 ハカタステーション オイスターバー
[オイスターバー] P04,P14,P19
- 18 もつ料理 万作 [もつ料理]
- 19 おでん・郷土料理 すぎのこ
[おでん・郷土料理] P13
- 20 テムジン [博多一口餃子] P02
- 21 カンティーナ エルボラーチョ
[メキシコ料理] P01,P14
- 22 元祖 博多 豚兵衛
[博多お焼き・トンベイ焼] P01,P11
- 23 博多ビストロ タケノヤ
[ビストロ] P11,P17

営業時間11:00～23:00

☞ 24:00まで営業

☞ 25:00まで営業