

Food travel magazine

くうてん

JR HAKATA CITY

おいしい九州を、探しに行こう

2023
WINTER

TAKE FREE

そのおいしい!
実は
宗像

福岡県

宗像市

福岡市中心部から

海沿いを東へ

小一時間も車を走らせれば

目の前に海、そして森、山。

福岡の魅力を凝縮した

宗像の風景には、物語があります。

玄界灘に浮かぶ

島々に宿る女神たちと

継承されるその信仰。

そして、

緑深い4つの連山と

日本屈指の漁場

玄界灘に抱かれた風景が生み出す

豊かな食のストーリー。

沖ノ島

2023年、くうてんのスタートは、

近くて、おいしいの宝庫

福岡・宗像を特集。

『そのおいしい!実は宗像』を

ぜひ実感してください。

Go East!

Have a taste of
MUNAKATA.



大島

宗像漁協 船上活けメ さわら

鐘崎さわらの船団



は 実 新しいブランドの 誕生です。

「今日は芦屋沖で、いつもその辺りやね。」15時頃、鐘崎漁港に戻った玄海丸の花田和弘さん。釣った魚を持ち上げて、「こいつは3.4kgかな」というとおり、計量するとぴったり3.4kg。中学校卒業と同時に漁に出た35年のキャリアはさすがです。さわらは、魚へんに毒と書きますが、九州北部では、気温が下がる冬が旬。玄界灘の荒波で育つさわらは、太いもので8kgにもなるそう。

「魚体は大きいけれど身崩れしやすいからね。」15時頃、鐘崎漁港に戻った玄海丸の花田和弘さん。釣った魚を持ち上げて、「こいつは3.4kgかな」というとおり、計量するとぴったり3.4kg。中学校卒業と同時に漁に出た35年のキャリアはさすがです。さわらは、魚へんに毒と書きますが、九州北部では、気温が下がる冬が旬。玄界灘の荒波で育つさわらは、太いもので8kgにもなるそう。



「鐘崎さわら」には、ステッカーを貼って出荷する。

宗像漁協 鐘崎天然ふく

は 実
福岡県下
いちばんの
漁獲高。

鐘崎ふくはえなわ船団



ふぐの産地と聞いて、どこが思い浮かびますか。実は、宗像市の鐘崎漁港は天然ふぐの水揚げ量が福岡県下随一、日本全国でもトップクラスなんです。なかでも注目はふぐの王様とも呼ばれるとらふぐ。玄界灘の荒波にもまれることで身の締まりが良く、きめ細やかで歯ごたえも十分。養殖とは一線を画すおいしさです。地元宗像の飲食店では毎年、鐘崎天然とらふくフェアが行われるほど人気。今年はずいぶん、くうてんでも味わってみたい。

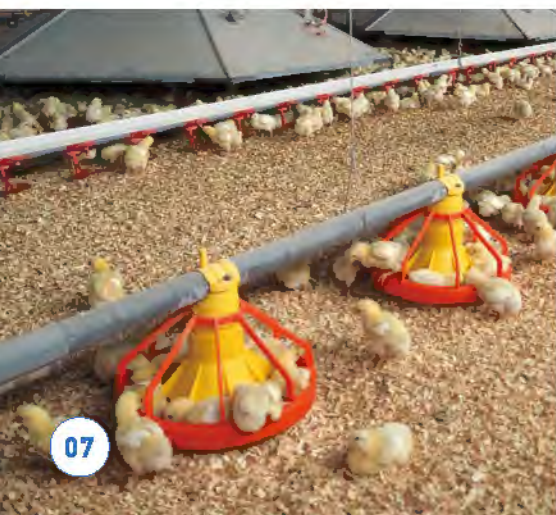


Have a taste of
05
MUNAKATA.

むなかた鶏

実は 世界遺産
登録がきっかけ。

宗像ですき焼きと言えば、鶏すき。昔から鶏を好んできたこの地域が、「神宿る鳥」宗像・沖ノ島と関連遺産群」として世界遺産に登録されたことを記念して「華味鳥」でおなじみのトリゼンフーズと地元で養鶏家たちが誕生させたのが、むなかた鶏です。
宗像産飼料米や海藻、大豆がすなどを配合した肥料は、鶏の腸内の働きをサポート。風が吹き抜ける平飼い鶏舎ですこやかに育てることで、肉質は旨みがありながら一般的な地鶏ほど固くないのが人気です。



Have a taste of
04
MUNAKATA.

むなかた牛

すすき牧場
薄一郎さん

実は

牛にも地域にも心くばり。

牛舎に近づくと牛たちはいっせいにこちらを見る。そして私たちに慣れると、またゆっくりと餌を食べはじめ。「住宅街にほど近い場所ですから、牛にも地域にもやさしくなければ」とおっしゃる薄一郎さん。23ヘクタールおよそpaypayドーム3つ分の敷地で育てられる約2,500頭の牛たちのストレスをできる限りなくす環境づくりに取り組んでいるそう。
また、牛に与える飼料にも一家言がある。「飼料は地域資源を活用することで、

牛の健康にも、地域内の食の資源循環にも役立ちます。「地元九州の契約農家で栽培された飼料米や地域の豆腐屋さんのおからや酒蔵の酒粕などを乳酸発酵させた自家製飼料が、赤身が多く適度な脂肪の肉質に、赤身には甘さがあったり歯切れも良く噛むほどに肉の旨みを実感できます。最近では飼料にも熱心で、牛への想いは尽きることがなさそうです。



Have a taste of
03
MUNAKATA.

あかもく

マサエイ水産加工
正好輝旭さん

実は

昔から
変わらぬ
海士漁です。

あかもくをご存じですか？免疫力サポートとして注目されるフコイダンをはじめ、カルシウムやビタミンKなどが豊富で、その栄養価の高さから海のスーパーフードとも呼ばれている海藻です。宗像市鐘崎漁港のあかもくは、玄界灘の潮の速いところで育つことから茎が大きくて短く、鮮やかな緑で、ねばりの強さが特徴。そしてなにより、独特の歯ごたえがおいしいんです。くせのない味で加熱しても栄養価が変わらないから、サラダはもちろん、スープやパスタなど、いろんなお料理に合せやすいのも魅力です。
先祖代々、宗像の海士(あま)家系で



成長途中の株は揺らない。海に潜ることで見てくる景色がある。

育った正好輝旭さんは、社長になった今でも、あかもくの収穫期を迎える春になると率先して海に潜ります。「今後の生育にかかわる株は収穫しません。そして一度漁してから2週間は繁殖期間をおきます。船の上からいっせいに収穫するのはなく、海に潜り品質や生育を見極めながら漁をする。そうすることで海の豊かさが守られ、栄養価が高いあかもくが育つんです。」「次の世代のことも考えて、宗像の海でおいしいあかもくが育つように、スタッフと一緒に海に潜り、海を育てる大切さも指導しながら漁を続ける、そんな正好さんの姿勢も素敵ですね。





Have a taste of
10
MUNAKATA.

沖ノ島

米が蒸しあがるいい香りとともに、蒸籠は一気に忙しくなる。



Have a taste of
09
MUNAKATA.

亀の尾

伊豆本店
伊豆 善之さん

スタッフはみんな酒好き。それぞれが好きな銘柄を飲ませてくれた。

朝、酒蔵を訪れると、すでに米を蒸す香りが立ち込めていました。「もうすぐ蒸しあがりです、蔵人は時間勝負なので」と仕込みを妨げない場所に案内してくれる蔵元山本端さん。

創業1790年、宗像大社への信仰を9代にわたって継承する「勝屋酒造」。行くことができない世界遺産としてその名を全国に轟かせた、神宿る島「沖ノ島」、宗像大社の「神木を由来にした」稲の露など、銘柄からも篤い信仰がうかがえる。

実は
名前の由来は宗像大社。



勝屋酒造
山本 端さん

宗像、城山のミネラル豊富な伏流水を仕込み水にする「勝屋酒造」。今回のフェアではしぼりたての新酒もいただけるそうです。

ぐんと突き出たレンガの煙突、門をくぐると迎えてくれる茅葺屋根。風格のある蔵の佇まいに、創業300年を超える歴史を感じます。

伊豆本店の代表銘柄「亀の尾」は、酒造米の名をそのまま冠に、「亀の尾」に優る「酒米なし」と蔵人たちに言い継がれながらも、稲丈が高く栽培がむずかしいことから一度は姿を消した亀の尾。その想いを蔵元伊豆善之さんの父、11代蔵元善也さんが7年かけて復活させました。「うち

実は
伝説の酒米仕込み。



香りを楽しむというより、米の味を楽しみたい。

のお酒は、米の味がしっかり感じる造りなので、ぜひ食中酒で。」と善之さん。宗像産酒米「夢一献」や「毒限無」など、どの銘柄も酒米への思いが伝わってきます。



Have a taste of
07
MUNAKATA.

小かぶ

えいしんファーム
竹下 英臣さん

実は
なめらかな肌が自慢です。

「ほら、肌がきれいでしょ」「こぶし大に育った白いかぶをていねいに収穫する竹下英臣さん。「宗像のこの地域の土は、粘土質になります。だからきめが細かくて色白のかぶが育つんです」とまるでわが子を見るかのように。

実は竹下さんは、長野県職員から農業をやりたくて生まれ故郷の福岡に戻り、2年間のむなめた地域新規就農研修を経て独立。「野菜をおいしく上手につくるために、工夫を重ね続けています」という竹下さんの小かぶは、みずみずしくシャキッとしていて、生で食べるのもおすすすめ。葉まで生き生きとして、おいしそうです。



かぶをサラダで食べたらすごくおいしくて、作りたくなりました。



Have a taste of
06
MUNAKATA.

とMAX

とまとのまつお
松尾 康司さん

実は
冬の方がすこぶる甘いんです。

1年を通してミニトマト栽培に情熱を注ぐ松尾康司さん。「夏は気温が高く一気に赤くなるから、さわやかな味で糖度はだいたい8〜10度。一方で冬から春にかけては、ゆっくりと時間をかけて育つので甘みが閉じ込められて糖度は10度以上、最高で14.5度に、14度といえれば、まるでフルーツの甘さです。

トマト嫌いの方にも食べやすいよう、水やりを極限まで抑えて甘さを追求。また、苦手という声が多い中のゼリーも少ないことが特長です。そんな松尾さんが自信をもって名付けた「とMAX」は、松尾さんが栽培するミニトマト最上位ブランドです。



ハウスの中でマルハナバチを放ち、自然受粉させている。

宗像市は昭和30年代、福岡県内でいち早くいちごの出荷をはじめたことから「いちごのふるさと」と言われているそうです。いちご農家の手間と愛情を一年中たっぷり注いでつくられる博多あまおう。濃い甘みとほどよい酸味がバランスよく、ちょうどこの季節が食べ頃です。



実は
いちごのふるさとなんです。



JAむなかた

Have a taste of
08
MUNAKATA.

博多あまおう

@博多阪急

『そのおいしい!実は宗像』

博多阪急

■ 1月18日(水)~24日(火)
■ 地階 食料品

「和菓子このわ」のいちご大福、「仕出しふか田」のむなかた牛弁当、「伊豆本店」の新酒など、宗像在住バイヤーがよく愛する宗像の味がずらり。



(左から)
「和菓子このわ」
いちご大福(1個)
291円など
「仕出しふか田」
むなかた牛のしぐれ煮弁当
(1人前)1,100円など



1月11日(水)公開予定

Munakata comes to Hakata

博多で もっと もっと

宗像

地下から屋上までJR博多シティは
おいしい宗像を特集!

おいしいをGET!

シティダイニングくうてん (博多阪急)
つばめの杜ひろば (道の駅むなかた)

4つのエリアをめぐって、おいしい!をもらおう

『そのおいしい!実は宗像』
LINEスタンプラリー開催

■ 1月10日(火)~2月14日(火)

フェア期間中、JR博多シティ9F・10F「シティダイニングくうてん」フェア参加店舗、屋上「つばめの杜ひろば」、博多阪急地階食料品売場「うまなか」、宗像市「道の駅むなかた」の各所に設置した二次元コードから、スタンプを集めてください。

スタンプ 3つで 「JR博多シティ」
お食事券(500円分)を先着100名様にプレゼント!

さらに W チャンス! 2か所以上のスタンプを集めた方の中から
抽選で5名様に 「宗像市のおいしい産品」
(むなかた牛ステーキ肉としまぶく鍋セット)をプレゼント!

※スタンプラリー参加には「そのおいしい!実は宗像」公式LINEアカウントの登録が必要です。※1回につき1スタンプが付与されます。1日1回のみとなります。※同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。※お食事券は、お引き換えが100名に達した時点で終了となります。※JR博多シティお食事券はアムニティプラザ博多3Fインフォメーションでお引き換えとなります。

お友だち登録・
詳細はこちら



LINE

@つばめの杜ひろば

『むなかたクラフトラボ』

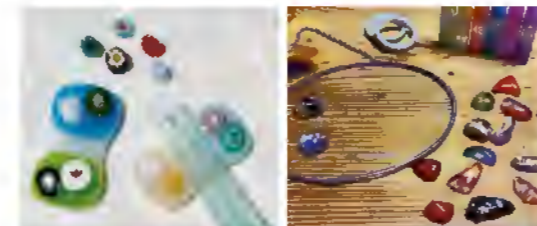
■ 2月10日(金)~12日(日)
■ 屋上 つばめの杜ひろば

宗像で活躍するクリエイターたちによる
親子で楽しめるワークショップを開催。

参加お申込みなど、
詳しくはこちら



1月11日(水)公開予定



花模様ガラスの箸置き作り ガラスのプレート絵付け体験



ガラスの風鈴絵付け体験 醤油作り体験

Scenery of MUNAKATA

その風景



宗像

福岡市と北九州市の真ん中。
海があり、山があり、
深い歴史がある宗像市。
そして宗像には、
四季を通して
美しい風景があります。



樹齢百数十年以上。

別名藤寺とも呼ばれる「浄光寺」。樹齢百数十年と言われる藤の大木が3本もあり、あたり一面を藤色に。敷地内の展望台から藤棚を見下ろしてもきれい。



「浄光寺」藤まつり
宗像市江口1330
【4月中旬~下旬】



サイクリング天国。

神楽堤防沿いに広がる海、松林から木漏れ日が差し込むさつき松原など、宗像はサイクリングも最高。



サイクリングロード
神楽堤防~さつき松原など
【オールシーズン】

Summer



鎌倉時代から続く祭。

筑前大島にある宗像大社中津宮の境内には天の川が流れ、そこをばさんで牽牛神社と織女神社が立っています。旧暦七夕の夜は、神楽港から船で約15分の大島へ。



宗像大社中津宮七夕祭
宗像市大島1811
【8月7日】



夏の風物詩。

あなご水揚げが福岡県下一の宗像の夏は、市内の飲食店で「宗像あなごちゃん祭り」。宗像市民は、あなご料理で夏を感じるとか。



宗像あなごちゃん祭り
宗像市内飲食店
【7月中旬~9月末】



唐津街道の宿場町。

今昔ながらの商家が並ぶ旧赤間宿。年に1度のお祭りでは、古民家や酒蔵の一般開放や時代衣装の人たちで、昔ながら。



赤間宿まつり
宗像市赤間11
【2月下旬】



年に1度、三女神の再会。

100隻を超える漁船の海上パレードが圧巻のみあれ祭。沖ノ島にある沖津宮と大島にある中津宮の御神体を、本土にある辺津宮にお迎えし、宗像三女神が一堂に会する宗像最大のお祭りです。



みあれ祭
宗像大社辺津宮
【10月1日】



11年連続で
九州売上げNo.1!

「道の駅むなかた」

朝採れの新鮮な野菜や魚を求めて、開店と同時にたくさんの人でにぎわう、まさに宗像の台所。九州地区の道の駅で売上げNo.1にも納得です。
※2011年~2021年の年間売上げ



「道の駅むなかた」
宗像市江口1172

『そのおいしい!実は宗像』
inくうてんにも参加



わかめ入り
そうめん苜蓿 ふわとろ春菊

編集後記

くうてんのシェフたちが、いざ宗像へ!

暑さが残る2022年9月某日
くうてんの料理人たちが宗像に食材探しの旅へ。
畑や牧場、漁港を見学したり
交流会で試食や生産者と意見交換したり。
この日に出会った宗像産品を使って、
31のレストランが宗像オリジナルメニューで競演します。



福岡県内で
屈指の漁獲高を誇る
鐘崎漁港の海の幸



鐘崎
天然ふく
松尾さんの
ミニトマト

鐘崎天然ふくのサラダ仕立て
とMAXのソース 1,880円

淡白なふくの味わいを、宗像産
トマトのケッカソースが引き立
てるボリューム満点のサラダ。

提供時間/
平日17:00~21:30L.O
土日祝15:00~21:30L.O

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

鐘崎さわらカツ
1,078円

脂の乗った「鐘崎さわら」をレアに仕上げ
た熟品カツ。ふわっと柔らかな身に、サクサ
クの衣と特製のタルタルがよく合います。

10F [海鮮定食・居酒屋]
トクトク Tec-Tec



鐘崎
さわら



宗像
あなご

宗像あなごの天せいろ
1,870円【数量限定】

季節の野菜とあなごを天ぷらで、サク
サクの衣とあなごの食感の組み合わせ
が絶妙!

9F [日本蕎麦] 石臼挽きそば 石月

鐘崎天然ふくのから揚げ
1,500円

提供時間/17:00~23:30L.O

旨味たっぷりの宗像産ごまぶくの唐揚げ。骨
付きのままぶつ切りにしたぷりぷりの身を、
岩塩やポン酢で豪快にいただきます。

10F [うどん居酒屋] 博多うどん酒場 和八



鐘崎
天然ふく



鐘崎
天然ふく

鐘崎天然ふくの
唐辛子炒め
2,200円

玄界灘の荒波にもまれた宗像の
真ふくは、ぷりぷりの食感と深い旨
味が魅力。ふっくらした身をピリ辛
に仕上げた唐辛子炒めをどうぞ。

9F [北京・四川料理] 華都飯店

宗像産海鮮子ゲ 1,580円

あかもくやとらふく、「ふわとろ春巻」など、宗像産づくしの子ゲ
鍋。ピリッとした辛味と旨味で体の芯からポカポカ温まります!

10F [韓国料理] 韓国食堂 バリトン



鐘崎
天然ふく

ふわとろ春巻
あかもく



あかもく

宗像産あかもく水餃子(6個)
750円【各日限定6食】

ぷりぷりの水餃子に、宗像産あかもくの甘酸っぱい自
家製タレをかけた。

10F [餃子] 博多鉄なべ 無限餃子

自然豊かな宗像の
水や米から作られた
山の幸、海の幸にも合う日本酒



1

むなかた
鶏

無添加 純米大吟醸・
純米吟醸 飲み比べセット
1,200円/(各70ml)

無添加
①純米大吟醸 1,280円/(140ml)
②純米吟醸 1,080円/(140ml)
むなかた鶏の治部煮
1,200円

「むなかた鶏」を石川の郷土料理、治
部煮に、「無添加」と一緒にどうぞ。

9F [日本料理] 加賀屋



亀の尾 純米大吟醸
820円/1合(180ml)

幻の酒米「亀の尾」で造る純米大吟醸。濃厚な肝焼にもよく合
う香り豊かな味わいが魅力。【料理一例/鰻の肝焼 880円】

9F [うなぎ] うなぎ徳



①亀の尾 純米大吟醸
②純米大吟醸 神郡宗像
各1,500円/(120ml)

雑味が少ない「亀の尾」と、すっきりとした
味わいの「神郡宗像」をどうぞ。
【料理一例/天ぷら盛合せ6品 1,320円】

9F [海鮮料理] 喜水亭 和樂

純米大吟醸 神郡宗像
490円/(80ml)

低温長期熟成の吟醸造りで、すっきりした辛
口の味わいが魅力。お肉ともよく合います。
【料理一例/黒ふたのねぎ塩タン 550円】

9F [黒豚とんかつ] 鹿兒島 黒かつ亭



宗像大島の
わかめ入り
そうめん蕎麦

①亀の尾 特別純米酒
1,210円/(120ml)
②宗像大島のわかめ入り
そうめん蕎麦 440円

米のうま味をしっかりと味わえる「亀の尾 特別純
米酒」と、宗像大島のわかめを餡り込んだ、弾
力あるこんにゃくの小麦。自家製のタレでさっ
ぱりとした味わいです。

9F [天ぷら] 銀座 天一



亀の尾 純米大吟醸
1,540円/1合(180ml)

復活栽培米「亀の尾」を使用した純米
大吟醸。雑味が少なくまろやかで繊細
な味わいが、壽しと相性ぴったり!

9F [寿司] 鮎割亭 やま中

亀の尾 特別純米酒
880円/(90ml)
1,760円/1合(180ml)

程やかな香りと酸味の「亀の尾」は、牛肉
の甘味や旨味を引き立てます。【料理一
例/ローストビーフの握り寿司 1,320円】

9F [すき焼き・しゃぶしゃぶ] 人形町今半



純米大吟醸 神郡宗像と
生牡蠣のちよい飲みセット
1,408円/グラス(120ml)
【各日限定20食】

すっきりとした味わいの宗像産の日本酒
「神郡宗像」と、新鮮な生牡蠣をセットで。
互いの旨味を引き立て合うベストコンビ
をぜひ味わってください。

10F [シーフード] レカイエ オイスターバー
LECAILLER



亀の尾 純米大吟醸
1,200円/(140ml)

幻の酒米と言われる宗像産「亀の尾」を
50%精米した純米大吟醸。フルー
ティーな香りは、素材を活かした料理に
ぴったり。【料理一例/酢もつ 650円】

10F [もつ鍋] 博多名物 もつ鍋笑楽



「四重連山に囲まれた」
豊かな土地が育む山の幸

**むなかた鶏つみれの
 仙台セリ鍋と
 選べる牛たん焼定食**
 1,716円～【各日限定20食】

「むなかた鶏」のミンチと仙台名物のセリを使用した、熱々のセリ鍋定食。自慢の牛たんもついています！

9F [牛たん]
 牛たん炭焼 利久



むなかた
 鶏

むなかた牛
 むなかた鶏



①ハンバーグ&むなかた鶏のグリル
 デミグラスソース 2,805円

②むなかた牛100%プレミアム
 ハンバーグ デミグラスソース
 2,288円

【それぞれ各日限定10食】

①は、旨味たっぷり「むなかた鶏」とハンバーグのコンビ。
 ②は、赤身多めの「むなかた牛」生ミンチを使ったハン
 バーグ。どちらのハンバーグも絶品です！

9F [ハンバーグ・グリル料理]
 ハンバーグ・ステーキ
 グリル大宮

10F [ステーキ]
 グリル大宮



むなかた
 鶏

むなかた鶏の親子重
 980円

柔らかく旨味のある「むなかた鶏」
 を、源次郎自慢の鶏だしで仕上げ
 た親子重。口の中でふわっとろけ
 る極上の味わいです。

9F [鶏料理]
 かしわ屋源次郎



博多
 あまおう

**宗像産あまおうの
 いちごミルク**
 935円

甘酸っぱい宗像産「あまおう」をコン
 ポートに、ミルクを注いで完成する濃厚
 ないちごミルクです。

9F [フルーツ&パンケーキ・カフェ]
 キャンベル・アーリー



むなかた
 牛

むなかた牛の肉豆腐
 1,500円

提供時間/17:00～21:00L.O

脂がのった宗像の名産品「むなか
 た牛」を久原の「あごだし」で温か
 い肉豆腐にしました。

9F [めんたい料理]
 めんたい料理
 博多 椒麻庵

宗像産の食材をふんだんに
 使用したコース
 ランチ:4,300円～/
 ディナー:7,200円～

宗像産の野菜やフルーツ、加工品を使用
 したコースをご賞味ください。

9F [フランス料理]
 オーグードゥジュール
 メルヴェイユ 博多
 Au goût de jour
 merveille
 HAKATA



野菜
 フルーツ
 など



むなかた
 鶏

むなかた鶏の香草焼き
 アンチョビソース 2,000円

提供時間/17:00～21:30L.O

旨味とコクが豊かな「むなかた鶏」を香草焼き
 に。ジューシーな味わいでお酒にもぴったり。

9F [鉄板焼]
 鉄板焼 天 博多

10F [ステーキ]
 鉄板焼 天 博多

**宗像産ふわとろ春菊とスモークチキンの
 ジェノベーゼスパゲティ**
 1,430円

旨味たっぷりのフレッシュな「ふわとろ春
 菊」をたっぷり混ぜ、ジェノベーゼ風に、春
 菊の香りがふんわり広がります。

9F [パスタ]
 37 PASTA 37PASTA



ふわとろ
 春菊



むなかた
 牛

むなかた牛希少部位各種
 金額:部位により異なる

すずき牧場さんの自社農産で栽培され
 た米やとうもろこし等をあて、薩摩漁
 港からの汐風で育った「むなかた牛」、
 赤身肉の美味しさが引き立ちます。

10F [焼肉]
 焼肉 チャンピオン



むなかた牛のメキシカンアヒージョ
 1,580円

柔らかく赤身が美味しい「むなかた牛」を贅沢に厚切りにし、メキシコ唐辛
 子を使ったスペシャルなアヒージョに仕上げました。牛肉とオイルの旨味
 たっぷりの、お酒がすすむ逸品をどうぞ。

10F [メキシコ料理]
 カンティーナ エルポラーチョ

10F [メキシコ料理]
 カンティーナ エルポラーチョ

むなかた鶏もも肉のレモングラス炒め
 1,550円

細かく刻んだレモングラスに、「むなかた鶏」を合わせた、旨味・酸味を
 感じるベトナムの炒め料理。レモンに似た爽やかな香りのレモングラス
 と、ピリッと辛いターメリックにビールが進みます。

10F [ベトナム料理]
 ローダスバレス



むなかた
 鶏

むなかた
 牛

むなかた牛バラの赤ワイン煮込み
 1,800円

「むなかた牛」のバラ肉をじっくり煮込んでホロホロに仕上げました。赤ワイン
 とのマリアージュをお楽しみください。

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

そのおいしい!

くうてん × MUNAKATA



実は宗像 in くうてん




2023/1/10^{TUE} - 2/14^{TUE}

福岡県内で屈指の漁獲高を誇る鐘崎漁港の海産物、豊かな土地が育む農産物、地元産の飼料で育てた畜産物など、食の宝庫、宗像の“おいしい!”を楽しんでください。



鐘崎さわらの葱香り蒸し 1,800円

蒸したさわらに葱と特製タレが絡んだ一品。葱の香りが食欲をそそります。

10F [中国四川料理] 四川飯店 

シテイサイン
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。 具内容・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。