

くうてん



ディナーAコース(コースの中の一品) 5,800円

黒毛和牛と赤ワインのソースで味わうシェフのおすすめの一品。(黒毛和牛+2,500円で変更可能)

[提供時間] 18:00~21:30 (L.O.20:30)

オーグドジュール メルヴェイユ 博多

【フランス料理】
Au goût du jour
merveille
HAKATA



和牛と鰻の合盛り 5,500円

柔らかな歯ごたえと口に広がるジューシーな和牛と当店秘伝のたれで焼き上げた鰻です。

うなぎ 徳 5,500円

【うなぎ】

宗像産アナゴのフリット 1,870円

新鮮なアナゴをフワフワサクサクに揚げました。イタリアビールと一緒にどうぞ。

[提供時間] 17:00~22:00 (L.O.21:00)

ピッツェリア イゾラ 博多

【ピッツェリア・トラットリア】



和牛ステーキ御膳「里風」 5,800円(単品:4,800円)

良質の博多和牛ロースを網焼きで仕上げました。特製サラダや石川県産こしひかり、小鉢やデザートが付いた御膳料理です。

[提供時間] 11:00~15:00 (L.O.14:30)

加賀屋 博多和牛

【日本料理】

和牛ヒレカツ御膳 4,200円

柔らかく脂肪が少ないヒレ肉をジューシーに揚げております。

[提供時間] 11:00~15:00 (L.O.14:30)

東京恵比寿 串亭 博多和牛

【串揚げ】

2025
10.1 WED
10.31 FRI

JR HAKATA CITY

おいしい九州を、探しに行こう



和牛肉デリランチ 2,990円

当店手作りデリに博多和牛を取り入れたごほうびデリです。

[提供時間] 11:00~14:30 (L.O.14:00)

抹茶カフェ ハチ 博多和牛

【抹茶カフェ】

あか牛の肉ごぼ天そば 3,080円

阿蘇の大地が育んだあか牛と、「生でよし、煮てよし、薬味によし」愛され続ける博多の名産・博多万能ねぎを添えて。

石臼挽きそば 石月 福岡県産

【日本蕎麦】

ミスジのステーキ 4,980円

希少部位のミスジは柔らかくとろけるような食感で、濃厚な甘みが特徴です。

ハンバーグ・ステーキ グリル大宮 博多和牛

【ハンバーグ・グリル料理】

ハンバーグ ステーキ
グリル 大宮
GRILL Omiya



福岡県産サーモン三種のお寿司 1,320円

ほどよい脂で上質な味の福岡県産サーモンをぜひご賞味ください。
※追加のみの提供となります。

[提供時間] 17:00~21:30 (L.O.21:00)

鮭割烹やま中 福岡県産

【寿司】



博多めんたいこ 和牛ローストビーフまぶし 3,500円

あごだしのきいた特製ダレで仕込んだローストビーフ。明太子や温泉卵、出汁で三通りの味変が楽しめます。

めんたい料理 博多 椒房庵 博多和牛

【めんたい料理】

鯛茶漬け膳 2,970円

昆布締めした鯛を、鯛骨出汁と八女抹茶を合わせた茶出汁でお召し上がりください。

喜水亭 和楽 福岡県産

【海鮮御膳】

博多和牛ミスジステーキ御膳 3,590円

肉の旨みが凝縮されている希少部位のミスジステーキを当店自慢の銀シャリと一緒に楽しみください。

鹿児島 黒かつ亭 博多和牛

【黒豚とんかつ】

各日
10食
限定



博多和牛の水煮牛肉(四川風辛味煮込み) 2,520円

唐辛子、花椒の辛味と香りが効いたスープで旨味の強い博多和牛の赤身スライスを柔らかく煮込んだ旨辛の一品です。

[提供時間] 17:00~22:00 (L.O.21:00)

華都飯店 博多和牛

【北京・四川料理】

博多和牛檸檬ステーキ風スパゲッティ 1,900円

博多和牛の濃厚な旨みと檸檬の爽やかな香りが広がる長崎名物風スパゲッティ。

博多和牛ウイナーグリル 1,500円

香ばしく焼き上げた博多和牛ウイナーに彩り豊かなグリル野菜を添えた贅沢な一品。

37 PASTA 37PASTA 博多和牛

【パスタ】



博多和牛100%のビーフウイナー 1,800円

福岡県産の「博多和牛」だけで作ったウイナー。和牛のもつジューシーさ、独特な甘味をお楽しみください。

MYMON 一木庵 博多和牛

【バー】



牛たんソーセージと博多和牛ウイナーの盛り合わせ 1,540円

利久自家製の牛たんソーセージと博多和牛100%ウイナーをご堪能ください。

牛たん炭焼 利久 博多和牛

【牛たん】



舞茸 550円

舞茸の香りと旨みを生かした天ぷらです。

サワラの大葉巻き 770円

サワラの旨味を大葉で爽やかに包みました。

銀座 天一 福岡県産

【天ぷら】

華味鳥の親子重源次郎セット 2,230円

華やかなピンク色にみずみずしい肉質から名付けられた「華味鳥」。旨味の中にも味の主張があり程よい歯ごたえがあるのが特徴です。

かしわ屋源次郎 福岡県産

【鶏料理】



福岡県産みかんのティラミス風パフェ 1,500円

福岡県産のみかんをまるごと1玉使用。クリームチーズアイスや水切りヨーグルトで濃厚な味わいに。

キャンベル・アーリー 福岡県産

【フルーツ&パンケーキ・カフェ】

Campbell Early

くうてんでお食事のお客様へお得情報

第1弾

「くうてん福岡の旬フェア」参加店舗でお食事をするとうてんで使用できるJRキューボ200円引きクーポンプレゼント

第2弾

「くうてん福岡の旬フェア」参加店舗でお食事をするとうてんオリジナル品種早味かんが先着でもらえるチケットお渡し!(チケットは数量限定で10/3のみ配布)

第3弾

JR博多駅前広場で開催の「博多和牛×ふくおかごちそうマルシェ」で商品を購入すると、くうてんで使用できるJRキューボ200円引きクーポンプレゼント

[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。

※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。 ※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。

※価格は税込表示です。 ※写真はイメージです。

くうてん



希少部位各種 ※金額は部位により異なります。

九州産A5ランクの黒毛和牛を提供するチャンピオン博多店。今回は「博多和牛」を中心に仕入れる色々な希少部位をお楽しみください。

焼肉 チャンピオン
[焼肉]



和牛しゃぶしゃぶフォーと生春巻きセット 2,300円

ベトナム定番フォーポーを、脂と赤身のバランスが絶妙な和牛しゃぶしゃぶで楽しめる贅沢な一杯です。

ロータスパレス
[ベトナム料理]

カーペットバックステーキ (牡蠣肉ステーキ) 3,980円

1950年代オーストラリアで大流行したカーペットバックステーキをレカイエ風にアレンジしました。

レカイエオイスターバー
[シーフード]

L'ÉCAILLER



あか牛ひつまぶしと博多の味覚御膳 4,200円

熊本あか牛ひつまぶしに博多名物を添えた贅沢な御膳。阿蘇と博多の味覚を一度に堪能できます。

和牛 西豊舎
[和牛ひつまぶし]

初牛 西豊舎



10F

2025
10.1 WED
10.31 FRI

JR HAKATA CITY

おいしい九州を、探しに行こう



博多和牛カレー 2,650円

「博多和牛」をたっぷり煮込んで仕上げた、和八オリジナルカレー。

[提供時間] 17:00~

博多うどん酒場 和八わっぱち
[うどん居酒屋]

和八

旬の鮮魚の「盛り合わせ」 1,540円

「長浜鮮魚市場」より、当日朝届けられる旬の魚。そのなかでも特に自信をもっておすすめする8品をピックアップ。

トクトク
[海鮮定食・居酒屋]



博多和牛プルコギ 2,200円

定番のプルコギに博多和牛をたっぷりのせて甘辛く仕上げました。

韓国食堂 バリトン
[韓国料理]

韓国食堂

糸島豚の角煮 720円

糸島産の美豚(びとん)を使用してやさしい味に仕上げました。お鍋が沸くまでおつまみにどうぞ。

博多水たき 濱田屋
[水炊き]

濱田屋



博多和牛のクミン山椒炒め ~博多すぎたけのスパイシーパウダー~ 4,200円

自家製ダレに漬け込んだ博多和牛を唐辛子、クミン、山椒で炒めた四川を感じる一品です。

博多和牛 福岡県産 四川飯店
[中国四川料理]

四川飯店

牛肉3種盛串 USロース、AUSヒレ、博多和牛 2,530円

3種の肉を食べ比べ。色々な味をお楽しみください。

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]

ステーキ&ワインスタイル



博多和牛ロール串 880円

博多和牛を食べやすく巻いて串に刺し、炭火で香ばしく焼き上げた一品です。

うまや
[焼鳥]

うまや



あまおうドリンク ソーダ割 400円 サワー 500円

福岡県産「あまおう」の果汁を贅沢に使い、瑞々しさと強い甘さを感じるドリンクです。

博多鉄なべ 無限餃子
[餃子]

博多鉄なべ



生ケールビール 770円

「野菜の王様」ともいわれる生のケールをミキサーにかけたフレッシュな味わいが特徴のドリンクです。

ミスターアンド ミセスグリーン
[サラダ・野菜バル]

ミスターアンド

博多明太チーズ玉子焼き 759円

「あかねの膚」を使用し、一本一本手巻で仕上げる玉子焼きです。

博多ワイン醸造所 竹乃屋
[ワイン酒場]



博多和牛ごちそうしゃぶしゃぶ/すき鍋コース 12,500円

やわらかくジューシーな肉質と濃厚な旨味の博多和牛。西新初喜ではA5ランクの霜降りの美しいサシと細やかな繊維が味わえます。

西新初喜
[しゃぶしゃぶ]

西新初喜

とよみつひめとクリームチーズのピンチョス(1ピース) 418円

とよみつひめ(いちじく)の甘みが溶け込んだクリームチーズの逸品

福岡県産みかん丸ごとソーダ割り 740円

みずみずしいみかんの味わい、お召し上がりください。

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]

LA BODEGA



あまおう梅酒 ロック、ソーダ割、水割り 各600円

福岡県産「あまおう」の濃厚な果汁と梅酒の織り成す絶妙な味わいを楽しめます。

博多名物 もつ鍋笑楽
[もつ鍋]

笑楽



博多和牛とは 博多和牛のおいしさの秘密



博多和牛は、福岡県内の「博多和牛生産者」として登録された約40戸の指定生産者が、約20ヶ月にわたり大切に育てた福岡県が誇るブランド和牛です。そして、博多和牛は、「やわらかくジューシーな美味しさ」が評判のお肉で、皆さんに「安全・安心でおいしい牛肉」をお届けするため、生産・販売一体となって取り組んでいます。

早味かんとは 早味かんのおいしさの秘密



早味かんは、福岡県内で生産される温州みかんの中で最も早い9月下旬から販売される、福岡県オリジナルの極早生みかんです。糖度が高く、酸味が少なく、また、果肉を包む薄皮が薄いので、とろけるような食感を楽しめる品種です。糖度センサーを活用し糖度基準(9月の糖度は10度以上、10月の糖度は11度以上)をクリアしたものが「早味かん」として出荷されます。