

シティダイニングくうてん大規模リニューアル続報！

春の第一弾リニューアル10店舗のオープン日が決定！
& 今夏・秋の第二弾リニューアルの新店舗情報解禁！

2月に発表いたしました、開業以来初となるレストランゾーン「シティダイニングくうてん」の大型リニューアルにて、今春ニューオープンいたします10店舗のオープン日と、今夏・秋にオープンする第二弾リニューアル店舗が決定いたしましたのでお知らせいたします。

《シティダイニングくうてん 第一弾リニューアル情報》

【オープン日】 2019年4月25日(木)～ ※店舗により異なります

【店舗数】 10店舗

4月25日(木) OPEN

【店名】鉄板焼 天 博多

【業態】鉄板焼
【フロア】9F



九州初

【店名】東京恵比寿 串亭

【業態】串揚げ
【フロア】9F



九州初

【店名】鹿児島 黒かつ亭

【業態】黒豚とんかつ
【フロア】9F



地元店

【店名】ハンバーグ・ステーキ
グリル大宮

【業態】ハンバーグ・グリル料理
【フロア】9F



九州初

【店名】石臼挽きそば 石月

【業態】日本蕎麦
【フロア】9F



九州初

【店名】鼎泰豊
(デインタيفون)

【業態】点心料理
【フロア】9F



九州初

新業態

【店名】メゾンカイザー
テーブル

【業態】ペーカリーダイニング
【フロア】10F



九州初

新業態

【店名】博多水たき 濱田屋

【業態】水炊き
【フロア】10F



地元店

4月27日(土) OPEN ※予定

【店名】もも焼き 伴鳥

【業態】鶏料理・宮崎料理
【フロア】10F



地元店

新業態

5月30日(木) OPEN

【店名】バル エスパニョール
ラ・ボデガ

【業態】スペイン料理・
スペインバル
【フロア】10F



九州初

《シティダイニング くうてん 第二弾リニューアル情報》

春にオープンする10店舗につづき、リニューアル第2弾として、九州初上陸の店舗や地元有名店の新業態店舗など、注目店舗が登場します。どうぞご期待ください！

【オープン日】 2019年7月下旬～9月 ※店舗により前後します

【店舗数】 4店舗

2019年7月下旬 OPEN予定

【店名】 マングツリー ビストロ
【業態】 タイ料理
【フロア】 10F

新業態

バンコクに本店を持ち、2002年の東京店オープンから日本に本場のタイ料理と食文化を紹介してきた「マングツリー」によるビストロ業態。熊本産パクチーや唐辛子、シーフードなどの九州の食材を使った本場のタイ料理をスタイリッシュな店内で堪能できる。



2019年7月下旬 OPEN予定

【店名】 レカイエ オイスターバー
【業態】 シーフード
【フロア】 10F

新業態

エビやカニ、牡蠣など、安全で安心な魚介類を提供するシーフードレストラン。牡蠣は全国約50カ所から集められ、海洋深層水で浄化された新鮮かつ安心な「ピュアオイスター」で、産地による味の違いが楽しめる。オリジナルワインもご用意。



2019年7月下旬 OPEN予定

【店名】 博多うどん酒場 和八 わっぱち
【業態】 うどん居酒屋
【フロア】 10F

地元店

新業態

博多伝統の「やわい」うどんをメインに、屋間からおでんで一杯飲める酒場。中でも「カレーうどん」は、うどんによく絡むオリジナルのカレールウと、揚げたての天ぷらトッピングの相性がよく、おすすめの一品。おでんも定番ネタに加えて、クジラのサエズリや黒毛和牛の阿克苏など、希少な食材を使用したネタもご用意。



2019年9月 OPEN予定

【店名】 プレツカフェ クレープリー
【業態】 ガレット料理
【フロア】 10F

九州初

フランスでもっとも歴史ある日刊紙フィガロが選ぶ「パリ一番のクレープリー」に11度目の受賞を果たしている。厳選されたそば粉100%を打つ技はもちろん、職人の手作りフランスハム、各地より空輸されるチーズ、国産の新鮮野菜など、高品質の素材だけを使用し、ガレット発祥の地ブルターニュ地方の伝統の味をそのまま伝えていきます。

