

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

シティダイニング

くうてん × MUNAKATA



そのおいしい!



# 実は宗像 in くうてん



2023/1/10<sup>TUE</sup> — 2/14<sup>TUE</sup>

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

シティダイニング

# 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。 ※内容・サービスは予告なく変更・中止になる場合がございます。 ※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。

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

鐘崎さわら釣船団



「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、計量するとびつたり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、魚へんに春と書きますが、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さ

わらを、より新鮮なまま届けるために、2022年から宗像漁協鐘崎本所さわら釣船団の取り組みがはじまりました。釣つてすぐに船上で活けメして海水水で6時間以上冷やす。この高鮮度処理が身の締まりや旨みに差がでる。さらに重さ2.5kg以上のもので「鐘崎さわら」というブランドで市場に並びます。花田さんに鐘崎さわらの好きな食べ方をたずねると「脂がのっているから、たたき」と笑顔で返してくれました。



「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



福岡県下  
いちばんの  
漁獲高。

鐘崎ふくはえなわ船団



ふくの産地と聞いて、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く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。なかでも注目なのは、ふくの王様とも呼ばれることでもふぐ。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、鐘崎天然ふくフェアが行われるほど人気。今年はずいぶん味わってみたい。

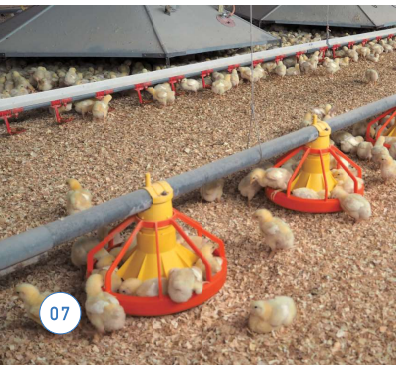


Have a taste of  
05  
MUNAKATA.

# むなかた鶏

実 は 世界遺産  
登録がきっかけ。

宗像で焼きと言え、鶏すき。昔から鶏を好んできたこの地域が、「神宿る島」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の家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の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。



すすき牧場  
薄一郎さん

# むなかた牛

実 は

牛にも地域にも心くばり。

牛舎に近づくとも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、地域内で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、赤身が多く適度な霜降りの肉質に。赤身には甘さがあった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、米やトウモロコシなどの栽培にも熱心です。牛への想いは尽きることがなさそう



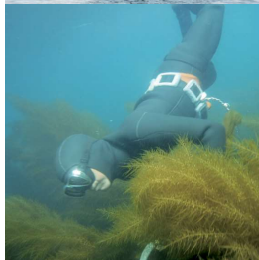
マサエイ水産加工  
正好輝旭さん

# あかもく

実 は

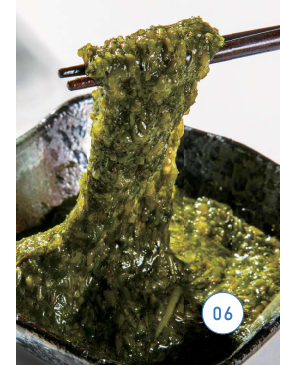
昔から  
変わらぬ  
海士漁です。

あかもくをご存じですか？免疫カ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ポーツ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太くて短く、鮮やかな緑で、ねばりの強さが特長。そしてなにより、独特の歯ごたえがおいしいんです。くせ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



成長途中の株は獲らない。海に潜ることで見えてくる景色がある。

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。そして一度漁をしてから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ではなく、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

伊豆 善之さん



Have a taste of  
09  
MUNAKATA.

# 亀の尾

伊豆本店

米が蒸しあがるいい香りとともに、酒蔵は一気に忙しくなる。

スタッフはみんな酒好き。それぞれが好きな銘柄を教えてください。



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。



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つて名付けた「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。

「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。

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年間のむなか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め。葉まで生き生きとして、おいそうです。



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。



ハウスの中でマルハナバチを放ち、自然受粉させている。

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「榎の露」など、銘柄からも篤い信仰がうかがえる。

実は  
宗像大社。  
名前の由来は

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  
酒米仕込み。  
伝説の

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。



勝屋酒造  
山本 端さん

のお酒は、米の味がしつ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「夢一畝」や「壽限無」など、どの銘柄も酒米への思いが伝わってきます。



香りを楽しむというより、米の味を楽しみたい。

宗像市は昭和30年代、福岡県内では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」「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こな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



詳しくはこちら

Munakata comes to Hakata

博多で もっと もっと

# 宗像

地下から屋上まで博多駅ビルは  
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9・10階「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 「シティダイニング くうてん」  
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ふく鍋セット)をプレゼント!

※スタンプラリー参加には「●●●公式LINEアカウント」の登録が必要です。※1回につきスタンプが付与されます。※1日1回のみとなります。※参加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。※お食事券は、お食事券が有効な期間内にお引き換えください。



お友だち登録・  
詳細はこちら

@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) 参加お申込みなど、  
詳しくはこちら

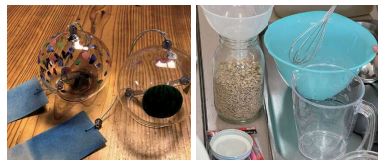
■屋上 つばめの杜ひろば  
宗像で活躍するクリエイターたちによる  
親子で楽しめるワークショップを開催。



詳しくはこちら



花模様の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



実 は 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だ。



「浄光寺」藤まつり  
宗像市江口1330  
【4月中旬~下旬】

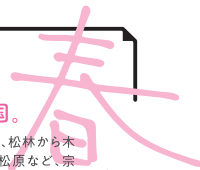


実 は サイクリング天国。

神湊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  
神湊堤防~さつき松原など  
【オールシーズン】



Spring

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、美しい風景があります。



実 は 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】



実 は 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、そこをは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、神湊港から船で約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】



Summer



実 は 唐津街道の宿場町。

今も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】



実 は 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】



Autumn

Winter



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  
そうめん落し

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、  
32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、宗像産トマトのケツ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 シチリアーナ CANTINA SICILIANA

鐘崎さわらカツ 1,078円

脂の乗った「鐘崎さわら」をレアに仕上げた絶品カツ。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 Toc-Toc



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ろの唐揚げ。帯付きのままぶつ切りにしたぶりぶりの身を、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 博多うどん酒場 和八

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、ぶりぶりの食感と深い旨味が魅力。ふ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 華都飯店



宗像産海鮮チゲ 1,580円

あかもくやとらふく、「ふわとろ春菊」など、宗像産づくしのチゲ鍋。ピリツ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 ふわとろ春菊 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】

ぶりぶりの水餃子に、宗像産あかもくの甘酸っぱい自家製タレをかけました。

10F [餃子] 博多鉄なべ 無限餃子 博多鉄なべ

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**



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

壽限無 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。「壽限無」と一緒にどうぞ。

9F [日本料理] 加賀屋 カ賀屋

むなかた鶏



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。濃厚な肝臓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 徳



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、寿しと相性ぴったり!

9F [寿司] 鮎割烹やま中 鮎割烹やま中

亀の尾 特別純米酒 880円 / (90ml)

1,760円 / 1合 (180ml)

穏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・しゃぶしゃぶ] 人形町今半 人形町今半



①亀の尾 特別純米酒 1,210円 / (120ml)

1,650円 / 1合 (180ml)

②宗像大島のわかめ入りそうめん 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練り込んだ、弾力あるごんにやかくの小鉢。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 天一



純米大吟醸 神郡宗像 490円 / (80ml)

低温長期熟成の吟醸酒で、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] 鹿児島 黒かつ亭 黒かつ亭

宗像大島のわかめ入りそうめん 苜蓿



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 [海鮮御膳] 喜水亭 和樂 和樂

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 [シェーフード] レカイエ オイスターバー L'ECAILLER OYSTER BAR



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酒。フルーティな香りは、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 笑楽

四塚連山に囲まれた / 豊かな土地が育む山の幸

**むなかつ鶏つみれの仙合セリ鍋と選べる牛たん焼定食**  
1,716円～【各日限定20食】

「むなかつ鶏」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 




むなかつ鶏



①ハンバーグ&むなかつ鶏のグリルデミグラスソース 2,805円  
②むなかつ牛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「むなかつ鶏」とハンバーグのコンビ。  
②は、赤身多めの「むなかつ牛」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 



**むなかつ鶏**  
むなかつ鶏の親子重 980円

柔らかく旨味のある「むなかつ鶏」を、源次郎自慢の鶏だてで仕上げた親子重。口の中でふわっと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**  
宗像産あまおうと抹茶クリームのパフェ 1,780円

宗像産の「あまおう」を、ふんだんに使用した季節限定のパフェ。甘酸っぱいイチゴと、ほろ苦い抹茶のコラボをお楽しみください。

9F 【抹茶カフェ】抹茶カフェ ハチ 



博多あまおう




むなかつ牛

むなかつ牛の肉豆腐 1,500円

提供時間 / 17:00～21:00L.O

脂のつた宗像の名産品「むなかつ牛」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 椒原庵 

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】オーグードジュール メルヴェイユ 博多 



野菜フルーツなど

**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 




むなかつ鶏

むなかつ鶏の香草焼き 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「むなかつ鶏」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 

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。春菊み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



むなかつ牛

むなかつ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「むなかつ牛」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な、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 エルポラチョ 

むなかつ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、「むなかつ鶏」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】ロータスパレス 



むなかつ鶏

宗像産小かぶの刺身 630円

梨のような、みずみずしい甘みがある宗像産の小かぶ。素材本来の味を楽しめる刺身でどうぞ。

10F 【鶏料理・宮崎料理】もも焼き 伴鳥 


小かぶ



むなかつ牛

むなかつ牛希少部位各種 金額: 部位により異なる

すずき牧場さんの自社農園で栽培された米やとうもろこし等をあえたえ、鐘崎漁港からの汐風で育った「むなかつ牛」。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 



むなかつ牛

むなかつ牛バラの赤ワイン煮込み 1,800円

「むなかつ牛」のバラ肉をじっくり煮込んでホロホロに仕上げました。赤ワインとのマリナー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 