

# A級グルメ大食覧会 in JR博多シティ

Gourmet restaurants in JR Hakata City Station Square  
5.23 wed-27 sun

2018



## アトリエ オキ Atelier Oki

■福岡市中央区薬院4-18-15  
ライオンズマンション マギム浄水通り1階  
■092-525-0009

フレンチの枠にとらわれない発想で、常にふくおかの料理界をリードし、次々と新しい独創的な料理を生み出して、各界の多くのグルマンたちを魅了し続けるオーナーシェフ沖克洋さんが営む名店。ありがとうございます。フランス料理ではない「Oki」流フレンチが楽しめます。



## Salvatore Cuomo 市場 博多

■福岡市博多区博多駅中央街4-4  
博多グリーンホテル1号館1階  
■092-433-6465

「サルヴァトーレ・クモ」といえば、ナポリピッツァを日本に広めたパイオニア。そのサルヴァトーレが“市場”と命名する通り、福岡産をはじめ九州各地から毎日仕入れているこだわりの新鮮食材が味わえる名店。



## 串揚げ・旬彩酒肴 ぼっけもん

■福岡市南区塙原2-2-102号  
■092-552-4030

漁師から直送された新鮮な魚介と旬な食材を使った一口串揚げをメインに真心込めたお惣菜や名物料理で、ここ福岡の街で32年間愛され続けた名店。落ち着きのある空間で店主谷川さんの自慢の料理とこだわりの酒をお楽しみください。



## ラ カーサ ディ ナオ La casa di Nao

■福岡市中央区薬院4-8-6  
■092-404-7030

イタリアの日本大使館総料理長を経て、日本で数多くのイタリア料理店をプロデュースしてきた石橋オーナーシェフが営む名店。シェフ自ら育てた旬の野菜もお目見えし、ワイン好きなお客様にも満足していただける大人のためのレストランです。



## せいきち 鮨と和の食 清吉

■福岡市早良区原1-22-26  
■092-821-5064

江戸前寿司、博多寿司の名店で経験を積んだ店主が、ホテルの料理長を経て8年前に独立。懷石料理をベースにした創作和食と寿司を目当てに、多くのファンが集う。喇叭師の資格も持つ店主が厳選した日本酒も楽しめます。



## はなみどり 博多 華味鳥

■福岡市博多区中洲5-4-24  
トリゼンビル1~5F(中洲本店)  
■092-263-0322

今や全国で注目を浴びるブランド鶏「華味鳥」の飼育から調理まで一貫して行う「博多 華味鳥」グループ。今や全国に店舗を構え、日本中からお取り寄せの注文も寄せられる。名物の水炊きスープを使ったメニューに注目。



## いわえん 中国料理 頤和園

■福岡市中央区今泉1-17-22  
iCUBE 2階  
■092-718-2101

本店のある東京で63年、福岡でも50年という老舗中国料理店。「モダンチャイニーズ」をコンセプトに地元福岡の豊富な食材を積極的に使用し、上海や四川料理の技法や味付けを駆使。伝統や古典を継承しつつ「今」を捉えた「博多中華の王道」をお楽しみください。



## すし角打ち 磯貝 しらすくじら

■福岡市中央区天神1-7-11  
イムズ13F  
■092-741-5585

ふくおかの食通を常に満足させてきた名店「磯貝」の系列店。レトロな雰囲気の中にカジュアルで賑やかさをあわせ持つ肩のこらないお店。新鮮な刺身や海鮮丼、鯨も堪能できる。若者からご年配までみんなで楽しめるお店です。



## ダ フチガミ ハカタ アカリキビック DA FUCHIGAMI HAKATA × 赤崎牛

■福岡市博多区上川端町3-15  
■092-983-6278

2015年「食」のミラノ万博に参加し、日本人として最新のイタリア料理を発信した渾身シェフが表現する、豊かで美しい九州の「食」を中心に創作するスペシャルな料理が楽しめる名店。世界を体感したシェフのここでしか味わえない「食」をお楽しみください。



## パティスリー ルイ Patisserie Rui

■春日市岡本6-15  
■092-558-8083

スイーツ大国フランスでの修業で腕を磨いたパティシエ吉村さんが創作するフランスの伝統的なスタイルにオリジナリティを加えたスイーツが楽しめる名店。他には類をみない奥の深い定番といえるスイーツの世界をご堪能ください。



## サンチョ パンサ SANCHO PANZA

■福岡市中央区大名1-15-11  
Daimyo1151ビル5階  
■092-762-4110

ヨーロッパから中南米まで、ラテン系の料理を広く福岡に紹介する個性派レストラン。チリから来日したシェフによる本格パスタやチョリソーのグリル、普段なかなか味わえない食材や調味料を使い、本場の味を提供します。



## ステーキ&ワインスタイル ぶどうの樹

■福岡市博多区博多駅中央街1-1  
アミュプラザ博多10Fくうでん  
■092-409-6900

お肉料理をメインとしたワインビストロ。地産地消にこだわり、お肉は料理にあわせて厳選した部位をつかい、野菜も生産者の顔が分かる物を中心使用。ワインも25種類のグラスワインを常備。こだわりの食材とワインのマリアージュをお楽しみください。



## バルババ

■福岡市中央区平尾2-17-20-1F  
■090-2968-8688

福岡では珍しいスペイン料理と和食の2つの味が楽しめるバル。店主の馬場さんはスペイン料理店や福岡の人気和食店・久岡家で修行。今でも年に1度はスペインの地方へ出掛け、各地方の料理を勉強しています。スペインと日本のいいとこどりのメニューも楽しめます。

◎ここで紹介した内容は、ほんの一部です。

他にもたくさんの料理やドリンク、一押しのお土産を販売するマルシェ、会場を盛り上げるダンスやライブなど、盛りだくさん!!

◎現金での料理・ドリンクの購入はできません。  
イベントチケットをお求め下さい。