

A級グルメ大食覧会

in JR博多シティ

produced by

FM FUKUOKA ソコエ+ ザ・メシラン

◎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。

ここで紹介するのはほんの一部!他にもたくさんの料理やドリンク、会場を盛り上げるダンスやライブ、マルシェなど内容盛りだくさん!!



イタリアン

ウニのクリームパスタ
¥1,500

■福岡市中央区東区4-8-6
■092-404-7030

ラ・カーサ・ディ・ナオ

La casa di Nao

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。パリッとした食感のローマ風ピッツアと、生麵を使用したパスタが評判。肉料理にも定評のあるお店です。



イタリアン

伊勢海老丸ごと1尾のパスタ
(特別限定100食) ¥3,200

■福岡市博多区上川崎町3-15
■092-983-6278

ダ・フチガミ ハカタ

DA FUCHIGAMI HAKATA

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九州イタリア料理協会会長の洲上シェフが表現する、豊かで美しい九州の「食」を楽しめる名店。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。



和食

キナコブタのカツサンド
¥2,500

■福岡市中央区春吉3-13-28
■092-771-1360

隠・台所 久岡家

「隠・台所」の名の通り春吉の路地裏で、常連客に19年以上愛されている居酒屋。クジラ刺しや熊本産馬刺しなどの看板メニューのほか塩とんかつも人気。厳選した日本酒に合わせ、旬の食材を様々な調理法で楽しませてくれる。



和食

あわびの鉄板焼き 木の芽バター
¥1,600

■福岡市中央区大名1-1-38
サウスサイドテラス5F
■092-687-5656

はかたろう

九州の旬 博多廊

イカの活造りや水炊きなど九州各地の名物メニューや、料理長厳選食材使用のこだわり「おまかせ料理」など素材の醍醐味を最大限に引き出した料理をライブ感溢れる空間でご賞味あれ。



スリランカ料理

対馬マグロのスリランカカレー
¥1,000

■福岡市中央区大名1-13-12
■092-724-3443

スリランカ酒場 セイロン

今、福岡で新しい食のブームを起こしている本格スリランカカレー。本場の香辛料を使用しながら、母(アママ)の味を大切に料理の数々。スリランカのソールフードを福岡で味わえるお店です。



イタリアン

ブラータチーズと阿蘇自然豚ハムの
ピッツア ¥1,800

■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1F
■092-433-6465

サルヴァトーレ クオモ

Salvatore Cuomo 市場 博多

「サルヴァトーレ・クオモ」といえば、ナポリピッツア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。



焼肉

厚切り牛タン焼き
¥1,800

■福岡市中央区赤坂1-11-18
■赤坂康慶ビル1F
■092-751-0269

焼肉 武田や

馬肉料理専門店が、高級焼肉店で長年修行したスタッフを招いてオープンさせた焼肉店。極上の肉とゆっくり向き合える全個室の落ち着いた店です。A5ランクの佐賀牛をご堪能あれ。



スペイン料理

ペルーの定番!ビーフのピリ辛炒めと
クリーミーイエローカレー ¥1,200

■福岡市中央区大名1-15-11
DAIMYO11511ビル5F
■092-762-4110

サンチョ パンサ

SANCHO PANZA

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場さながらのやみつきチョリソーのグリルなど、なかなか手に入らない食材や調味料を使い、この場でしか味わえない料理を提供いたします。



スペイン料理

魚介のバエリア
¥1,500

■福岡市中央区平尾2-17-20
■090-2968-8688

バルババ

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。



パティスリー

イタリア・プロンテ産ピスタチオの
最高級ソフトクリーム ¥500

■福岡県春日市岡本6-15
■092-558-8083

パティスリー・ルイ

Pâtisserie Rui

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。