

選ばれし名店・人気店が大集合!

ラ・カーサ・ディ・ナオ

1 La casa di Nao

イタリアン
コンテナ



オーナーシェフ
石橋 尚幸さん

牛フィレステーキ フォアグラのせ 3,500円(※昼夜各10食限定)

牛フィレステーキ フォアグラバターのせ 3,000円



オマール1匹丸ごとグリル
3,600円(※昼夜各10食限定)

フチガミ

2 FUCHIGAMI

イタリアン
コンテナ



シェフ
洲上 誠剛さん

生ウニ・カラスミ・明太子の

パスタ 柚子胡椒風味 2,800円(2人前)



スパゲッティベスカトーレ
博多港町スペシャル
3,000円(2~3人前)

カイシャ

3 膾炙 KAISHA

牛肉料理
コンテナ



店主
伊藤 保将さん

膾炙の和牛カレー

1,200円



九州産黒毛和牛の
ローストビーフ
2,200円

アニオン

4 AIGNON

フレンチ
コンテナ



オーナーシェフ
本田 フトシさん

オトコノニューハンバーガー

2,600円

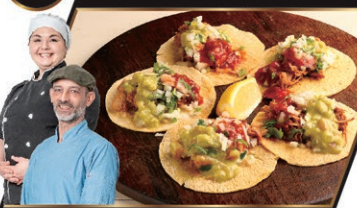


仔牛タンの
白ワイン煮込み
2,600円

サンチョ・パンサ

5 SANCHO PANZA

スペイン中南米料理
コンテナ



シェフ
バプロ・レゲイロさん
ソニア・チャベスさん

チョリパン

1,200円



メキシカンタコス
1,800円

旬のオマールを大胆に頬張ろう

スイスとイタリアの日本大使館で総料理長を務め、福岡のイタリアンをリードする石橋尚幸シェフ。「オマール1匹丸ごとグリル」は、その名の通り、オマールエビを豪快に焼き上げた一品。旬の味を楽しんでほしいとの思いから、レモンだけを添える。味だけでなく、見た目の豪華さもA級と呼ぶにふさわしい。その他、昨年好評だった「牛フィレステーキフォアグラのせ」も提供。いずれも昼夜各10食なのでお早めに。TVチャンピオン「ピッツァ職人選手権」のチャンピオンが作るローマピッツァも楽しみ。

■福岡市中央区薬院4-8-6 ■092-404-7030

アジアNo.1の味を手軽に

昨年開催された「バリラ パスタチャンピオンシップ アジアグランドファイナル」にて、アジアNo.1に輝いた洲上誠剛シェフが、大食覧会用に福岡ならではのパスタを考案。ひとつは、海が近い福岡の地の利を感じさせる魚介たっぷりのベスカトーレ。もうひとつは、柚子胡椒が香るベベロンチーノに特製の明太クリームソースを合わせたパスタ。更に、アジアNo.1パスタを大食覧会用にアレンジした一皿も登場予定だ。ミシュランガイド福岡掲載店。2015年[食]のミラノ万博に参加し、日本人として最新かつクリエイティブな食が楽しめるお店。

■福岡市博多区上川端町3-15 ■092-409-3923

専門店ならではの黒毛和牛メニュー

九州産黒毛和牛をメインにした福岡では珍しい肉割烹のお店。店主の伊藤保将さんは中華料理店で修業した後、精肉店で働きながら肉のことを勉強し、独自のアイデアを加えた様々な料理を提供している。丁寧な火入れで美しい焼き色に仕上げたローストビーフは、特製のステーキソースをかけて。和牛の様々な部位がたっぷり入った「膾炙の和牛カレー」は裏メニュー的な存在で、この機会にぜひ味わいたい。こだわりの肉料理の数々をお楽しみに。

■福岡市中央区高砂1-5-2-2F ■092-526-2377

素材の良さを生かしたオトコのフレンチ

『AIGNON』オーナーシェフ・本田フトシさんが掲げるのは、素材の力強さを生かした「オトコのフレンチ」。その代表作といえる料理が、阿蘇のあか牛、和牛のホホ肉と心臓、仔牛のタン、イベリコ豚、鴨などの挽肉にフォアグラを加えた「オトコノニューハンバーガー」だ。「仔牛タンの白ワイン煮込み」は、柔らかく煮込んだタンとブラックオリーブのソースの組み合わせが赤ワインによく合う。ミシュランガイド福岡では、2014年・2019年と共にビブグルマンを獲得。

■福岡市中央区天神1-15-14 高木ビル1F ■092-717-3001

中南米の定番を本場の味で提供

ヨーロッパから中南米のラテン系の料理だけでなく、文化も発信する『SANCHO PANZA』。日本では入手困難な食材や調味料を使い、アルゼンチン出身のパブロさんとコスタリカ出身のソニアさんが、本場の味を提供中だ。アボカドなどを使ったワカモレと、トマトなどで作ったサルサロハの2つのソースが絶妙な「メキシカンタコス」は、ほどよい辛味が万人に愛されそう。あのサッカー選手も食べたかもしれない?生チョリソのグリルを挟んだ「チョリパン」もぜひ!

■福岡市中央区大名1-15-11 Daimyo1511ビル5F ■092-762-4110

会場 MAP

SPRING VALLEY BREWERY presents HAKATA A級グルメ大食覧会 2025 in JR博多シティ



インフォメーション

PW プレミアムウォーター

当日券 券売所

SS Sweets Stock!

前売券 引換所

容器回収所

※前売引換券をお持ちの方は、前売券引換所でイベントチケットとお引換えください。

※会場レアウトおよび出店者・出店内容・料金は変更になる場合があります。

◎料理・ドリンクの購入には **イベントチケット**をお求めください。現金での購入はできません。

イベントチケット(当日券)の購入にPayPayが使えます。※店舗での商品の購入にもPayPayが使えます(一部を除く)。



SPRING VALLEY BREWERY タップ・マルシェ クラフトビールガーデン

2025年春にリブランディングされたSPRING VALLEY BREWERYから、口に広がる麦のうまみとホップの上品な香り。豊潤なのに、すっきりとした綺麗な後味のインディアパールラガー「豊潤ラガー 496」。きめ細かなふわとろの泡と、華やかな香り。シルクのような上質でまろやかな口当たりのホワイトエール「シルクエール 白」。爽やかな和柑橘のような香り。希少な日本産ホップを一部使用した、心地よい苦みとすっきりとした後味のパールエール「JAPANエール 香」など6品と、タップ・マルシェで人気のクラフトビールも日替わりでチョイス。選りすぐりのクラフトビールをお楽しみ下さい。



※会場ではブラカップでの提供です。
ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。

※出店者・メニュー内容・料金は予告なく変更となる場合があります。※写真は全てイメージです。

クロキ

6 KUROKI

和食
コンテナ



店主
黒木 孝安さん

和牛ホホ肉の柔らか煮

1,800円



マグロとアボカドの
タルタル
1,800円

パティスリー ルイ

7 Pâtisserie Rui

パティスリー
コンテナ



オーナーパティシエ
吉村 類さん

クリームキャラメル

700円(2個)



Je suis(ジュスユイ)
ドーナツ
500円(1個)

手打ちパスタと季節の野菜

8 イタリア料理 テシマ

イタリアン
コンテナ



オーナーシェフ
手嶋 義之さん

福岡県産鹿肉の
バルサミコソース 2,000円



カナダ産オマール海老と
パンネのトマトクリーム
2,000円

ロングバケーションリゾート

9 LONG VACATION RESORT

牛肉料理
フードトラック



シェフ
芹ヶ野 なつみさん

黒毛和牛のビーフシチュー

1,600円



伊万里牛のステーキ丼
2,000円

カイエンタイ

10 海援隊

海鮮
フードトラック



代表
福益 陽さん

特選海鮮丼

1,800円



トラフグの握り
宮崎キャビア・ウニ・イクラ添え
1,500円

和食の技に洋食のエッセンスをプラス

和食店としては唯一の参加となる『KUROKI』。店主の黒木孝安さんは季節を感じる旬の食材を中心に細やかな技で表現するワンランク上の日本料理店。日本料理の名店「なだ万」で腕を磨いた料理人で、和食の技に洋食の要素も取り入れた創作料理で勝負する。「マグロとアボカドのタルタル」は醤油ベースにゴマと辛子を利かせたソースで和えた日本酒に合う逸品。「和牛ホホ肉の柔らか煮」はデミグラスソースに味噌を合わせた濃厚な味わいで、ホロホロの肉が口の中で溶けていく。

■福岡市中央区春吉3-16-23 天神ブライTON1F ■092-707-1718

ドーナツブームのRui的答え

スイーツ大国フランスでフランス最優秀技術賞を受賞したフランク・フレッソンのもとで修業し、福岡のフレンチ・パティスリーで腕を磨いたオーナーパティシエの吉村類さん。フランスの伝統的なスタイルに吉村さんのエッセンスを加えた、他に類を見ないスイーツが高い人気を集める。そんなシェフがこのイベントのためだけにドーナツを開発。フィリングはタヒチ産パニョが香るカスタードやラズベリーとイチゴなどのスイーツ系から、牛肉の赤ワイン煮といった食事系までラインアップする予定だ。

■春日市岡本6-15 ■092-558-8083

カナダ産オマール海老とジビエをイタリアンで

大橋駅近くで創業22年になるこだわりの手打ちパスタが人気のイタリア料理店。オーナーシェフの手嶋義之さんが、イタリアで修業した本場の味を食べさせてくれる。名物料理のパスタは、カナダ産オマール海老の身を丸ごと1尾使った贅沢な一皿。福岡で初めて国産ジビエ認証を受けた「糸島ジビエ工房トラックス」から届く鹿肉は驚くほど柔らかく、城島町「サンサンファーム」のアスパラガスとのコンビネーションも最高だ。ミシュランガイド福岡では、2014年2019年と共にビブグルマンを獲得。

■福岡市南区大橋1-20-1 守田第1ビル ■092-557-1655

厳選した伊万里牛を贅沢なステーキ丼に

海の中道にあるシーサイドレストランから、2年連続で腕を振るうのが、人気高級焼鳥で若女将として活躍した芹ヶ野シェフが参戦。今年は昨年好評を博した「伊万里牛のステーキ丼」に温玉をトッピングしたニュースタイルで挑む。脂身が少なく、さっぱりとした味わいが特徴の伊万里牛は、肉の旨味が際立つようシンプルに塩胡椒のみで味付け。ピリ辛の特製タレとまろやかな温玉と絡めれば、ご飯だけでなく、酒も進むアテになる。

■福岡市東区西戸崎5-24-1 ■092-260-8885

鮮度の良さに自信あり 市場直送の魚介を堪能

福岡市内を中心に出店する、九州唯一の海鮮フードトラック「海援隊」。長浜鮮魚市場から仕入れた朝獲れの新鮮な魚介を、海鮮丼や寿司で提供している。大食覧会では、創業50年以上を誇るフグの加工販売会社「ふくます水産」の養殖トラフグに、キャビア、ウニ、イクラを添えた特別メニューを用意。また、通常の海鮮丼をグレードアップした、本マグロやイクラなど7種のネタがのる「特撰海鮮丼」もこのイベントならではのメニュー。市場直送の海鮮メニューをお楽しみに。

■福岡市中央区長浜3-14-1 福岡中央卸売市場内 ■090-3199-0572

8 イタリア料理 テシマ [イタリアン]

カナダ産オマール海老のトマトクリームバスタ	¥2,000
オマール海老のクリームを使った贅沢なバスタ。ソースはトマトの軽いクリームソース。	
福岡県産ジビエ トラックスさんの鹿肉 パルサミソース	¥2,000
鹿肉は、福岡県産ジビエトラックスさんの鹿肉でアスパラガスを入れて。	
福岡県産 イワシのコンフィ	¥1,000
イワシをオリーブオイルとニンニク、ハーブで1時間低温調理。	
スーパーダイキョー×テシマ 特製 鹿児島黒豚 100% グルメソーセージ	¥1,000
あの超人気口→カルスーパ→ダイキョーさんとテシマのコラボソーセージ。	
長崎県諫早 土井農場さんの米豚「諫美豚」の生ハム原木	¥2,000
自家栽培米を食べて育ったこだわりの豚から作る、希少な純国産生ハム。	
嘉麻市チーズ工房カチョさんのチーズ3種とナッツ	¥1,600
嘉麻の乳牛を使った、イタリア人チーズ職人シモ・ネの作る絶品チーズ。	

安心院スパークリングワイン(泡・白・大分)	■750ml	¥7,000	■1杯	¥1,000
日本を代表する五つ星ワイナリーの本格スパークリングワイン（瓶内二次発酵）				
安心院ワイン シャルドネ イモリ谷(白・大分)	■750ml	¥5,000	■1杯	¥800
樽発酵・樽熟成。樽詰めのバニラの香り。ミネラル感ある味わいが特徴の辛口。				
安心院ワイン ナイアガラ2021(白・大分)	■750ml	¥4,500	■1杯	¥700
マスカットや洋梨のようなみずみずしい果実の風味と、軽やかな酸味のバランス。				
安心院ワイン プティ・マンサン2023(白・大分)	■750ml	¥5,500	■1杯	¥800
熟れたオレンジ、アールグレイの様な華やかな香り、力強く豊かな味わいが魅力的。				
安心院ワイン 諸矢 テンブラニリーヨ(赤・大分)	■750ml	¥4,500	■1杯	¥700
バラやスミレの様な華やかな香りと、ドライフルーツの様な甘美な香り、柔らかい飲み。				
安心院ワイン 小公子(赤・大分)	■750ml	¥6,000	■1杯	¥900
濃い赤紫色の色調にスパイス、熟れた果の様なスモーキーな香り、深い味わい。				
和香牡丹 天衣 スパークリング(泡・日本酒・大分)	■720ml	¥5,000	■1杯	¥800
瓶内二次発酵によるきめ細かい泡立ち、青りんごや白梨の様な香りとシャープな酸味。				
和香牡丹 宵花(日本酒・大分)	■720ml	¥4,500	■1杯	¥700
安心院蔵「ヒノヒカリ」を使用、白ワインを取巻くような醸造技術。新時代の日本酒。				
いいちこスペシャルハイボール(麦焼酎・大分)			■1杯	¥700
膨らむ香り、まろやかな酸み、長期貯蔵の本格焼酎をソーダ割で。				
プリマ・キューヴェ・フランチャコルタ・ブリュット(泡・白・イタリア)	■750ml	¥6,000	■1杯	¥900
瓶内二次発酵、法定18ヶ月を超える24ヶ月の熟成、華やかな香りと酸みのある味わい。				
ベルターニ ソアージュ セレオーレ(白・イタリア)	■750ml	¥4,500	■1杯	¥700
樽発酵・樽熟成、洋梨やアプリコットの香り、まろやかでバランスのとれた味わい。				
バンフィ ゴル・ディ・サツ トスカーナ(赤・イタリア)	■750ml	¥4,500	■1杯	¥700
濃いめのルビー色、香りはフレッシュでスパイスを感じるミディアムタイプ。				

9 LONG VACATION RESORT [牛肉料理]

伊万里牛のステーキ丼	¥2,000
新身が少なくさっぱりとした伊万里牛をビリ辛特製タレと温泉卵で絶妙な味わいに。	
黒毛和牛のビーフシチュー	¥1,600
厳選した黒毛和牛をじっくり煮込みました。とろけるお肉とソースの深いコクが楽しめる贅沢な逸品。	
カスタードプリン	¥500
口どけなめらかで濃厚なカスタードが特徴。酸立つ卵の風味と、ほろ苦いキャラメルソースの調和。	
フルーツプリン (キャラメル・マンゴー・いちご)	各 ¥600
華やかなフルーツの香りを楽しめます。キャラメル、マンゴー、いちごの3種から選びください。	
オーガニックエルダーフラワー	■1杯 ¥600
マスカットのような甘みと爽やかな香りの味わい。	
オーガニックジンジャーエール	■1杯 ¥600
ピリッとしたのとほろよい目にぴったりの	
オーガニックラズベリーソーダ	■1杯 ¥600
木箱の甘酸っぱさを炭酸でスッキリととめました。	

10 海援隊 [海鮮]

トラフグの握り 宮崎キャビア・ウニ・イクラ添え	¥1,500
トラフグの握りにキャビア・ウニ・イクラをのせた A 級グルメ特別メニュー。	
特選海鮮丼	¥1,800
長浜鮮魚市場直送の7種類のネタによる鮮度抜群の特選海鮮丼。	
ノドグロの握り	¥1,000
白身のとろりと書われている高級魚ノドグロを握りにして作る贅沢な握り。	
ゴマサバ	¥500
博多といえばゴマサバ、アルコールと相性抜群の一品です。	
特選寿司	¥700
長浜鮮魚市場より、地元朝霧川に育った鮮度抜群の握り寿司。	
トラフグ刺	¥1,000
天草の海上養殖で品質を徹底管理されて育てられた橋上のトラフグ、至極の逸品をご賞味ください。	

SPRING VALLEY BREWERY
タップ・マルシェ クラフトビールガーデン / KIRIN [ドリンク]

SPRING VALLEY BREWERY 豊洲ラガー496	■1杯	¥600
豊洲なのに、すっきりとした綺麗な後味のインディアペールラガー。		
SPRING VALLEY BREWERY シルクエール 白	■1杯	¥600
きめ細かなふわとろ泡と、華やかな香り。上質でまろやかな口当たりのホワイトエール。		
SPRING VALLEY BREWERY JAPANESE 香	■1杯	¥600
爽やかな和風酒のような香り、心地よい苦みとすっきりとした後味のペールエール。		
SPRING VALLEY BREWERY Afterdark	■1杯	¥600
熟んだ飲み口にローストの香りが立ち上がる、あくあくな口当たりの黒ビール。		
SPRING VALLEY BREWERY JAZZBERRY(発泡酒)	■1杯	¥600
ラズベリーを加えてワイン酵母で醸造。華やかなフルーティタイプ。		
SPRING VALLEY BREWERY Daydream(発泡酒)	■1杯	¥600
ゆずと山椒、和菓子を丁寧に効かせたやわらかな味わいのジャパニーズホワイト。		
BROOKLYN BREWERY ブルックリン ラガー(国産) ※日替り	■1杯	¥700
琥珀色で麦芽の旨味とホップの華やかな香りが際立ち、後味にはキャラメル麦芽の風味も。		
宮崎ひでじビール 九州CRAFT日向夏(発泡酒) ※日替り	■1杯	¥700
ほろよい酸味と爽やかな香りが人気の福岡特産日向夏を副原料に使用し軽快な味わい。		
ヤッホーブルーイング よなよなエール ※日替り	■1杯	¥700
アロマホップ「カスケード」のフレッシュな香りと、やさしいモルトの甘みが特徴。		
八代不知火蔵 八つ星 和相糖 ソーダ割り	■1杯	¥900
主原料のポタニカルを地元熊本県産にこだわって選定したクラフトジンのソーダ割り。		
キリン 氷結無糖 レモン	■1杯	¥600
キリッと清えるレモンの果実味、澄みきったクリアな口当たり。		
キリン グリーンスプリ	■1杯	¥300
3種のホップが豊かに香り、爽やかな味わいを導くすずんアルコールビール。		
キリン 午後の紅茶 おいしい無糖 500mlペットボトル	■1杯	¥300
酸味の舌触りを抑え、心地よい飲みですっきりおいしい、無糖のアイスティー。		

◎料理・ドリンクの購入には イベントチケットをお求めください。現金での購入はできません。
イベントチケット(当日券)の購入にPayPayが使えます。※各店舗での商品の購入にもPayPayが使えます(一部を除く)。

当日券 1,000円(税込)【イベントチケット 500円券×1枚/300円券×1枚/100円券×2枚】

※チケットはいかなる事情(前失・前失・前失・破損など)があっても再発行はいたしません。
※チケットはイベント開催中のみ有効です。有効期限は開演時刻となります。※チケットは一切の返金・返金等はできません。※利用登録はごさいません。ご来場は公共の交通機関をご利用ください。※未成年者および未成年者の方へのアルコールの提供はお断りいたします。身分証を提示いただく場合があります。※当日のチケットの発行は、いかなる場合も断りいたします。※飲食物の持ち込みは禁止させていただきます。※会場内で飲酒の表示に従っていただけない場合はご退場することがあります。また、飲酒の表示及び注意事項に違反したために生じた事故については本館側は一切の責任を負いません。

※各店舗・メニュー・料金等は変更になる場合があります。予めご了承ください。

※各店舗は全て税込です。

SPRING VALLEY BREWERY presents
HAKATA A級グルメ大食覧会
2025
in JR博多シティ
Menu -メニューリスト-

1 La casa di Nao [イタリアン]

フィレステーキ ●当日限定 10食! ルージュのフォアグラ使用 ¥3,500 ●フォアグラのせ ¥3,000 ●フィレステーキのみ ¥2,500	
マルサラワインのソースとともに。	
オマールエビのイタリアングリル ●当日限定 10食! ¥3,600	
オマールエビ一尾をまるごと自家製パン粉をつけて焼きあげました。	
エスカルゴ Nao さん風	¥1,500
濃厚なトマトクリームが絶品。	
生ハムサラダ	¥1,200
たっぷりの生ハムとフレッシュ野菜をパルサミソースを使ったドレッシングでお楽しみください!	
ピッツァ マルゲリータ	¥1,500
マルゲリータ王妃の如く生まれた王道ピッツァ。	
ウニの濃厚クリームバスタ 自家製麺で	¥1,800
生麺のもちもち感に絡む濃厚なウニクリームバスタ。	
黒毛和牛ホウ肉のシチューリゾット	¥1,800
チーズリゾットとシチューのマッチングが Good!	
チェリバー一種 熊も肉のコンフィ	¥1,600
骨付きの熊も肉を柔らかく仕上げ、トマトソースを使ったキャラメルソースで。	
ワインに合うおつまみセット	¥1,200
24ヶ月熟成のバルミジャーノレッジャーノとドライフルーツとミックスナッツ。	
ブルーーンとくるみを練り込んだ濃厚チョコレート	¥600
泡・ワインにも良く合います。お持ち帰りでもできます。	
フラッチャコルタ キューヴェ プレステージ エディツィオーネ (泡・白・イタリア)	■1杯 ¥1,500
フランチャコルタ(シャンパーニュ方式)の代表格。	
ブリュット ヴィーノ スプマンテ (泡・白・イタリア)	■1杯 ¥700
きめ細やかな泡立ちと繊細かつフルーティなスプマンテ。	
ミラーコロ ピアノコ (白・イタリア)	■1杯 ¥700
果実味があり、バランスの良い飲みが楽しめるフレッシュワイン。	
ミラーコロ ロッソ (赤・イタリア)	■1杯 ¥700
果実味豊かで飲みやすい、卓越した心地よい赤ワイン。	
コッリオ ソーヴィニオン (白・イタリア)	■1杯 ¥1,500
ニクトコの花が酸に感じられる。豊潤でコクのある味わい。	
タートル プリミティーヴォ ディ サレント (赤・イタリア)	■1杯 ¥1,500
数種で豊潤な優れたボディ。熟した赤い果実のアロマ。	
クズマーノ シャルドネ (白・イタリア)	■ボトル ¥2,800
リンゴのフルーティーさとフレッシュ感。凝縮感もある。	
クズマーノ カベルネソーヴィニオン (赤・イタリア)	■ボトル ¥2,800
マイルドなタンニンと心地良い後味。余韻も長い。	
ラ・カーサ・ディ・ナオ 本日のおすすめボトルワイン (赤・白)	■ボトル ¥3,500
お好きな瓶ワインをご用意いたしました。	
アランチャータ ロッザ (ノンアルコール)	■1杯 ¥500
地中海の太陽を感じる果実感たっぷりの味わい。	
リモナータ (ノンアルコール)	■1杯 ¥500
レモンの酸味が際立ち、わくわくするような新鮮さを感じる。	
スパイスエード (ノンアルコール)	■1杯 ¥600
14種類のスパイスと3種類の果実で作った爽やかな味わい。	

パスタチャンピオンシップ2024 アジア優勝No.1パスタ 農士の昇昇 A級グルメ大賞賞ver (1人前) ￥2,000		
世界 No.1 パスタメーサー 8m 賞 が主催する「パスタ界のワールドカップ」でアジアを制した農士の昇昇が特別バージョン 特別価格で登場		
生ウニ・カラスミ・明太子のパスター・柚子胡椒風味〜 (2人前) ￥2,800		
2024年アジア NO.1 パスタシェフに輝いた農士シェフが超多明太子を使った贅沢なパスタを考案。		
スパゲッティ ベスカトーレ 博多港町スペシャル (2〜3人前) ￥3,000		
おなじみのベスカトーレがダイナミックに登場!!		
イタリア産トマト100%のボモドーロ ￥1,000		
本場イタリアのトマトのみで作った本物のトマトパスタを特別価格で!!		
安心院スパークリングワイン (泡・白・大分) ■750ml ￥7,000 ■1杯 ￥1,000		
安心院産のシャルドネを100%使用。爽やかな果実味、さっぱりとした酸と酸味。		
安心院スパークリングワイン (泡・ロゼ・大分) ■750ml ￥8,000 ■1杯 ￥1,200		
安心院産メルローを100%使用。さわやかな泡としっかりとした酸味、ほのかな甘み。		
安心院ワイン シャルドネ イモリ谷 (白・大分) ■750ml ￥5,000 ■1杯 ￥800		
イモリ谷地区で稲登り・稲刈り。グレープフルーツのような柑橘、稲刈りのパニラの香り。		
安心院ワイン メルロー (赤・大分) ■750ml ￥4,000 ■1杯 ￥700		
豊やいど赤い果実の香りとまろやかでしっとりとした口当たりの良い赤ワイン。		
安心院ワイン 諸氏 テンブラーニョ (赤・大分) ■750ml ￥4,500 ■1杯 ￥700		
パヤスミレの華やかさとドライフルーツ、紫花菜の様な甘酸と香りとまろやか。		
安心院ワイン 小公子 (赤・大分) ■750ml ￥5,000 ■1杯 ￥800		
濃い赤紫色の色調にミントやスパイス、焼いた栗のようなスモーキーな香りの深い味わい。		

九州産黒毛和牛ローストビーフ ￥2,200		
黒毛のもも肉を使用。炭火のステーキソースで。		
和牛肩バラの煮込み 杜の蔵本まりんソースに青りんごとナッツ ●1日限定 50食 ￥1,900		
コク深い旨味の肩バラ、甘酸っぱいソースがお酒にもよく合います。イベント限定の逸品。		
佐賀県白石産春一番玉ねぎと国産牛のジャポネソース炒め ￥1,800		
甘味とみずみずしさのある玉ねぎと国産牛。シェア出来るようにボリュームがあります。		
膾炙和牛カレー ￥1,200		
辛さ控えめ。和牛たっぷりの鉄鍋カレー。		
シャンモンキュヴェブレステージュブランドラン (泡・白・フランス) ■750ml ￥3,000 ■1杯 ￥700		
6種の白ぶどうをブレンドした上質なブランドブラン。すっきりドライな味わい。		
ドメーヌデグラスエステートソーヴィニヨンブラン (白・チリ) ■750ml ￥3,000 ■1杯 ￥700		
すっきりと伸びやかな酸のある味わい。		
安心院ワイン シャルドネ イモリ谷 (白・大分) ■750ml ￥5,000 ■1杯 ￥800		
グレープフルーツの様な柑橘、パニラの香り、ミネラル感のある味わい。		
デポルトUDBシラーズ&カベルネ (赤・オーストラリア) ■750ml ￥3,000 ■1杯 ￥700		
スパイス感と力強いフルーツの香り、熟したベリーの余韻。		
レザンクヴァレードメーヌボールマス (赤・フランス) ■750ml ￥3,000 ■1杯 ￥700		
肉感、フルーティーなアロマ、ジューシーな味わい、ミディアム。		
杜の蔵 夏純吟 二の矢 夏季限定 (日本酒・福岡) ■1杯 ￥700		
上品な香りととなめらかな旨味を軽やかに楽しめる夏の純米吟醸。		
旭菊 純米吟醸 雁 (れい) (日本酒・福岡) ■1杯 ￥700		
清酒、爽やかで切れる良い純米吟醸酒。炭火とはながじわじわと美味しい。		
和香牡丹 宵花 (日本酒・大分) ■1杯 ￥700		
パイナップルの様な香りと酸味、ジューシーな味わい。		
キリンウイスキー 陸海 ハイボール ■1杯 ￥600		
富士御前薮蔵酒所の多彩な蔵酒を主体に日本の食文化に合う味覚を追求したハイボール。		
サントリー角ハイボール ■1杯 ￥600		
厚みのあるコク、ドライな後口。		
サンベレグリススパークリング レモン (ノンアルコール・イタリア) ■1本 (330ml) ￥500		
イタリアのレモンを使用。爽快な果汁の酸味が特徴のリモネータ。		
サンベレグリススパークリング オレンジ (ノンアルコール・イタリア) ■1本 (330ml) ￥500		
イタリアのオレンジを使用。すっきりとした酸味。		

オトコノニューハンバーグ ￥2,600		
肉質あかき、イペリコ豚、鶏、仔牛タン、ホホ、ハツ、フォアグラのエキセントリックハンバーグ。		
仔牛タンの白ワイン煮込、香草パン粉、オリーブソース ￥2,600		
上質な仔牛のタンを柔らかく〜エレガント&エキセントリック。		
糸島豚骨付厚切りロース 450g!! ●1日限定 20食 ￥3,800		
分厚くダイナミック アドミット! うまいぜ! パンチパンチパンチ!		
パテアングルート ￥2,000		
豚、鶏肝、フォアグラ、牛タン、ピスタチオをパイ包み焼き! シック&クラシック。		
フォアグラムース リンゴソース ￥1,200		
豪華なめらが超リッチ!		
生ハムとオリーブマリネ ￥1,500		
つまみつまみつまみ。		
デリーヌショコラ+エスプレッソアイスクリーム ￥1,200		
濃厚なめらが超リッチ! PART2		
ルイナール ロゼ (泡・ロゼ・フランス) ■750ml ￥19,800		
シャンパーニュ最高峰のルイナール。シャルドネ比率の高い酸味と果実味がエレガント。		
ニコラ・フィアット グラン・レゼルヴ ブリュット (泡・白・フランス) ■750ml ￥8,000 ■1杯 ￥1,200		
宮中シリング、はちみつ等の美しい香り。さわやかな泡と酸味、リッチな味わい。		
シャンドン ロゼ モエ・エ・シャンドン (泡・ロゼ・オーストラリア) ■750ml ￥6,800 ■1杯 ￥1,000		
イチゴやザクロ、チェリーを思わせるフレッシュでエレガントな酸味。		
ヴィニウス シャルドネ (白・フランス) ■750ml ￥4,500 ■1杯 ￥700		
ふくやかなボディと酸のバランスが秀逸な、南フランスのオーガニックシャルドネ。		
トゥーレーヌソーヴィニヨンブラン (白・フランス) ■750ml ￥4,500 ■1杯 ￥700		
ドメーヌ・ボージェージュ フレッシュで複雑な果実味、白い花をイメージする香り。		
アルペール・モロ・ヌブルエ 2017 ブルゴーニュ (赤・フランス) ■750ml ￥9,800		
1 級畑!エレガント!香り華やか!品の良いピノノワール 通常価格 ￥15,000!		
ヴィーニャ・ドリア・ティント (赤・スペイン) ■750ml ￥3,500 ■1杯 ￥700		
テンブラーニョ 60% カベルネソーヴィニヨン 40% ミディアムボディの人気辛口赤!		
フィーバーツリー プレミアムジンジャービール ●1杯 ￥500		
コーヒーマット/アイス 各 ●1杯 ￥500		

本場仕込みのメキシカンタコス プルクリンラガー (国産)におすす ●5個盛り ￥1,800 ●3個盛り ￥1,100		
厳選スパイスでじっくり煮込んだとろける肉、ライムを絞ってフカモレとサルサで召し上がり!		
植上肉汁あふれる生チリソンのグリル ●特大 ￥1,900 ●大 ￥1,300 ●小 ￥700		
生ソーセージならではの食感と旨味は、スプリングロールとベストマッチ!		
アルゼンチン伝統 チョリパン ホットドックグルメスタイル ￥1,200		
ごろと肉が入った生ソーセージならではの食感と旨味をチミチリソースで正しく本場の味。		
イペリコ豚の裏煮 〜チョリソ・サラミ・生ハム盛り合わせ〜 ●LPF ￥1,000 ￥2,000		
ワインとの相性抜群!イペリコ豚の旨みが酸味とチョリソとサラミと生ハムの贅沢な盛り合わせ。		
アマゾンの恵み アサイーボウル (数量限定) ￥1,500		
ブラジル発!アマゾンのスーパーフード、アサイーの贅沢ボウル。数量限定です。		
Out スペイン産プレミアムスパークリングワイン ■1缶 (250ml) ￥1,000 ■1杯 (125ml) ￥700		
1缶で2杯分までとてとてもお得! 昨年も大人気だったこの味わいをぜひ、1杯でもOK!		
たっぷり果実の贅沢サングリア (赤 or 白) ■1,000ml ￥2,500 ■300ml ￥800		
新鮮な果実をふんだんに使用した贅沢な赤・白サングリアです。		
トランベッター (赤・アルゼンチン) ■750ml ￥4,500 ■100ml ￥700		
マルベック 100% 凝縮した華やかなブラックベリーなどの果実の香り。		
ゼバス・ブリヴァダス (白・アルゼンチン) ■100ml ￥700		
トロンデス 100% ジャスミンやオレンジの花の香り。		
たっぷり果実の贅沢 ノンアルコールサングリア ■1,000ml ￥2,000 ■300ml ￥600		
たっぷり果実の贅沢な味わいはそのままに、アルコール分を完全にゼロにする!		
マンゴージュース ●300ml ￥500		
「キング・オブ・マンゴ」のアルフォンソマンゴーを使用。ブレンド 果汁 100%		

マグロとアボカドのタルタル ￥1,800		
マグロとアボカドをオリジナルソースで合わせた一品。パケットと一緒には。		
和牛ホホ肉の柔らか煮 ￥1,800		
和牛のホホ肉を赤味噌を使ったデミグラス風にした柔らかく仕上げた一品。		
からすみそば ￥1,000		
カラスミの香りと塩味をおそばにからめて・・・		
鯛巻き ￥2,500		
国産うなぎを使った出汁巻き。		
和牛モモ肉の焼きしゃぶ ￥2,500		
薄切りの和牛をたっぷりのお酒と醤油で煮てあっさり。		
和牛ホホカツサンド ￥1,500		
柔らかく炊いたホホ肉をカツにした一品。		
自家製からすみ ￥2,000		
日本の三大銘産、お酒のあてに。		
フレンチハイボール (ハイボール・フランス) ■350ml ￥750		
甘口ワインのハイボール。		
いいちこの梅干しザワー (焼酎・大分) ■350ml ￥700		
丸ごと梅干しが入ったいちこのザワー。		
だいやめ (焼酎・鹿児島) ■350ml ￥700		
芋焼酎では味わえなかった瑞々しいライチを思わせる甘い香り。		
和香牡丹 八蝶 (日本酒・大分) ■720ml ￥5,000 ■90ml ￥850		
華やかなリングを思わせるフルーティーな香り。程よい酸味とふくやかな味わい。		
キリンウイスキー 陸海 ハイボール ■350ml ￥600		
キリンウイスキー 陸 さらしはほのかな甘い香り、滑んだ口あたりのハイボール。		
知多ハイボール ■350ml ￥1,100		
軽やかな味わいとほのかな甘い香りが特徴。		
山崎ハイボール ■350ml ￥1,500		
やわらかく華やかな香り、甘くなめらかな味わい。		

ドーナッツ (シンプルヴァニラ・ペルペリー・レモン・グレート・ピスタチオ・ショコラオレンジ・キャラメル ナッツ) 各 ￥500		
パティシエが作るドーナッツ 様々な味をお試しください。		
ドーナッツ サレ ジャガイモと和牛の赤ワイン煮 ￥600		
お食事としての甘くないドーナッツ お酒のお供に最適です。		
クロワッサンサンド 各 ￥800		
ピスタチオとベリー、ジャガイモと和牛赤ワイン煮、各 数量限定。		
クリームキャラメル(プリン)2個 ￥700		
ルイ自慢のヴァニラの香り溢れる濃厚プリン。		
パティスリールイ X ボボジェラート 本日のジェラート ●2種LPF&LPF ￥800 ●1種盛り ￥700		
ボボジェラートのジェラートにルイのエッセンスをプラス。		
サングリア 白 安心院ワイン シャルドネ イモリ谷 ■1杯 ￥800		
安心院のイモリ谷で栽培されたシャルドネのワインに柑橘類などを入れたオリジナルサングリア。		
サングリア 赤 安心院ワイン メルロー イモリ谷 ■1杯 ￥800		
安心院のイモリ谷で栽培されたメルローのワインに葡萄などのフルーツを入れたオリジナルサングリア。		
安心院スパークリング レモン ■1杯 ￥800		
安心院スパークリングにオリジナルレモンシロップを入れたスパークリング。		
安心院スパークリング いちご ■1杯 ￥800		
安心院スパークリングにオリジナルいちごシロップを入れたスパークリング。		
ノンアルコール レモンソーダ ■1杯 ￥500		
オリジナルレモンシロップを入れたソーダ。		
ノンアルコール いちごソーダ ■1杯 ￥500		
オリジナルいちごシロップを入れたソーダ。		
アイスコーヒーマット/アイ스티ー 各 ●1杯 ￥500		
麦茶 ●1杯 ￥300		