

MIYACHELIN

ミヤシュラン



福岡 | FUKUOKA
IN SUMMER



サイバーコネクトツー ザキミヤ presents

MIYACHELIN 福岡2025夏

■ラーメン (P03)

博多 一双 中洲店
麵屋 一矢
博多だるま 総本店
ラーメン海鳴 中洲店
ナカムラボ **[NEW]**
TORIDEN TORISOBA
一楽ラーメン 名島店
ホウテン食堂 奉天本家
らぁ麺 なお人
八ちゃんラーメン 薬院店
暖暮
長浜ナンバーワン 祇園店
博多荘
らぁめん シフク
元祖赤のれん 節ちゃんラーメン 天神本店
麵劇場 玄瑛
さゆりばぁば亭
長崎亭 薬院店

■鮮魚 (P09)

田中田 博多本店
きはるの胡麻鯖や
おのころ五合
貝料理 花よし
博多シーフード うお田 **[NEW]**
せいもん払い
はんやかどのくーた
博多磯ぎよし 下川端店
八千代丸 博多駅前店
河太郎 博多駅店
小野の離れ
兼平鮮魚店 中洲川端店

■もつ鍋 (P13)

やま中 赤坂店
おいしい 住吉店
徳永屋 総本店
もつ幸

■水炊き (P15)

とり田 博多本店
橙
水炊き いろは
博多水炊き濱田屋 本店
水炊き長野
一木庵

■すき焼き・しゃぶしゃぶ・鍋料理 (P18)

ねぎ鍋専門店 はるいち
坐離宮
にしやま
Roji銀

■すし (P20)

鮭おさむ
鮭処 石ばし
すし処 河原
すし、太郎。
鮭 大和
鮓 枉駕
ひょうたんの回転寿司
廻転寿司 富士丸 大名店

■焼鳥・鳥料理 (P23)

鳥ゆう
鶏と肴 フルヤ
焼とり 鳥次 (ちょうじ)
焼き鳥 うま中
警固 ふるや
博多かわ屋 博多祇園店
とりかわ 粹恭 (すいきょう)
焼鳥 まこ
鳥いち
ひよこ鳥
焼き鳥 松元 西中洲店
村崎焼鳥研究所
益子
捏製作所
博多とりかわ大臣 駅前串房
串焼 博多 松介
うま馬 祇園店
名門
とりやき八
なかもぐろ

■うなぎ (P29)

若松屋
吉塚うなぎ屋
うな善
山道

■うどん (P31)

ウエストうどん 祇園店 **[NEW]**
大地のうどん 博多駅ちかてん
因幡うどん 博多デイトス店
資さんうどん 博多千代店 (すけさんうどん)
かろのうどん
うどん和助 本店
元祖肉肉うどん 中洲店
牧のうどん 博多バスターミナル店
つきよし
釜喜利うどん **[NEW]**

エンタメ交流会2025
公式キャラクター
宮く宮く



INDEX

■そば (P35)

蕎麦切り かんべえ
春月庵
松田謹製 夜鳴蕎麦
信州そば むらた
江戸蕎麦平家
加辺屋 川端本店
蕎麦切はたゑ
赤間茶屋 あ三五

■肉 (P38)

牛たん料理 蕃
たんやト傳
天神たんか
タンテル富士
豚ステーキ ナー
とんかつ光
ひだりうま
博多馬肉処ふろく
グリルSumitoko
清喜
AkamiyaCowsi
MERCURY River Grill
AUTHENTIC LIVING BUTCHER NYC
清喜 ひとしな
サエラ 2000吉
にくのくーた
肉屋うたがわ
鉄板焼 天神ホルモン 総本店
もつ焼き 塩田屋
ビーフマン 天神西通り店

■焼き肉 (P44)

大東園 離れ 祇園亭
七輪焼肉ばかとおほ 春吉店
力飯店
にく屋 肉いち
焼肉 どんごん
焼肉ニューヨーク
BAKURO 薬院本店
福岡焼肉Kintan
利花苑 大名本店
龍園

■中華・餃子 (P48)

凜丹 toiet
頤和園 博多駅前店
一輩子古華
白金中華 星期菜
餃子 李
餃子のラスベガス
鉄なべ 祇園
旭軒 博多駅前本店

■和食・居酒屋 (P51)

えびす 博多駅前店
女とみそ汁
三原豆腐店
広島お好み焼き 巧房
天婦羅処ひらお 大名店
元祖博多めんたい重
笑うだるま
おでん 新乃
心花
赤坂
殻の三光橋
しん進
千翠
蕘焼 みかん
割烹よし田
かゆう美酒美食
茶懷石 中伴
うら本 赤坂店

■洋食 (P57)

レストラン 達
洋食堂 はなや
ボンバーキッチン
ニュースマイル

■フレンチ・イタリアン (P59)

レストラン アレナ
nishinakasu泥川武士
イムリ
NAKAGAWA

■ハンバーガー (P61)

やすらぎ丸
ユーエスパーガー
ハングリーヘブン 福岡今泉店
今屋のハンバーガー 西公園本店

■バー (P63)

Bar Tetu
万 yorozu
奇跡の店 スタンドバー西岡
トウールビヨン

■CC2スタッフ行きつけの 美味しい店 (P65)

えびす 博多駅前店
グリルSumitoko
頤和園 博多駅前店

■ランチおすすめ特集 (P67)

博多シーフード うお田
元祖博多めんたい重
小野の離れ
博多炊き餃子 池ぼん
ユーエスパーガー
博多親子丼 うま中
博多椒房庵

■お土産 (P69)

めんべい
博多通りもん
鮭明太
鶏卵素麺
稚加桢 辛子明太子
なんばん往来
博多ぶらぶら
うまかつちゃん
梅の実ひじき
梅の香ひじき
玄海セット
筑紫もち

地図は
こちら

MIYACHELIN 福岡2025夏 地図 QRコード

ミヤシュランで紹介しているお店の地図情報を
Googlemapよりご確認ください。



■URL :
<https://onl.sc/HJjYK5u>



博多といえば、やはりこれ！！

ラーメン



濃厚なとんこつスープが
ストレートな麺に絡む！
ガツンとくる、癖になる旨さ！



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

注文時には麺の硬さをきかれます。

- | | |
|------------------------------|---------------|
| ①[粉落とし]・・・麺を湯に
サッとくぐらせただけ | ④[カタ]・・・かため |
| ②[ハリガネ]・・・芯が残っている | ⑤[ふつう]・・・普通 |
| ③[バリカタ]・・・芯はないが硬い | ⑥[やわ]・・・やわらかめ |

博多 一双 中洲店



ジャンル：ラーメン

豚骨カブチーノ（ブクブク）系ラーメンの超有名店！まあ、とにかく食べてみてください！見た目よりもマイルドで豚骨の旨味と甘味でスルスル食べられます。私は次の日に何があろうとニンニクマストです！



- 営業時間：[不定休]19:00～翌4:30
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩7分
- 住 所：福岡市博多区中洲2-6-6
- T E L：092-262-7776

麺屋 一矢



ジャンル：ラーメン

マー油が効いた黒ラーメンがおススメ！中洲の飲み屋さんが連なるビルのエレベータ奥で、非常に分かり難い場所にありますが、このラーメン大好きです。隠れた名作手羽先のから揚げは是非食べてください！！



- 営業時間：[月～金]20:00～翌4:00
[日・祝]20:00～翌3:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区中洲2-6-12
- T E L：092-291-5066

博多だるま 総本店



ジャンル：ラーメン

言わずと知れた超有名店！コクのあるスープがクセになる博多豚骨ラーメンの代表選手！このスープは無化調（化学調味料を使用せず天然素材のみで仕上げる）ということなのですが、本当に？と思うほどガッツリ味のあるラーメンです！



- 営業時間：[不定休] 11:30～翌2:00
- アクセス：地下鉄七隈線 渡辺通駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区渡辺通1-8-25
- T E L：092-761-1958

ラーメン海鳴 中洲店



ジャンル：ラーメン

今や福岡の超有名店！「ラーメン火豚骨」も美味しいですが、「ラーメンジェノバ」が特に人気入りです！豚骨ラーメンとジェノバゼがこんなに相性が良いとは！と、ビックリします！



- 営業時間：[日曜定休]18:00～翌6:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区中洲3-6-23
和田ビル1F角号
- T E L：092-281-8278

ラーメン

ナカムラボ

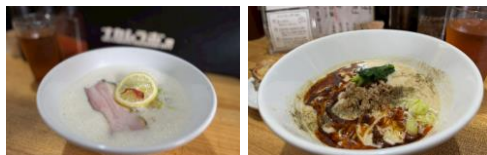
ジャンル：ラーメン



完全
予約制

New

博多のお隣、那珂川市の住宅街
の中にある古民家がお店になっています。
3種類のラーメンの中で一番人気は鶏白湯。
レモンがアクセントのクリーミーなスープは絶品！



- 営業時間：[不定休]11:00～15:00
17:00～21:00
- アクセス：JR博多南駅から、かわせみバス乗車
「山田西」停留所 徒歩4分
- 住 所：福岡県那珂川市別所1067-8
- T E L：090-4358-1696

TORIDEN TORISOBA

ジャンル：ラーメン



博多水炊き専門店「とり田」さんが手がけた鶏
そば屋さんです。濃厚な鶏のスープが麺によく
絡み、まさに水炊きを食べているような満足感
を得られます！トリユフ飯もセットにしてお試し
ください！



- 営業時間：[不定休]11:00～23:00
- アクセス：JR博多駅徒歩2分
- 住 所：福岡市博多区
博多駅中央街9-1KITTE博多B1F
- T E L：092-441-0927

一楽ラーメン 名島本店

ジャンル：ラーメン



あの『NARUTO -ナルト-』に登場する、主人
公うずまきナルトが愛した「ラーメン一楽」の元
になったラーメン屋さん。少し離れたところにあ
り中々行きにくいですが、味噌チャーシュー
ラーメンが最高に美味しいので、オススメです。



- 営業時間：[水曜定休]11:00～21:30
- アクセス：地下鉄箱崎線 貝塚駅徒歩10分
- 住 所：福岡市東区箱崎7-4-2
- T E L：092-651-3339

ハウテン食堂 奉天本家

ジャンル：ラーメン



中洲の老舗ラーメン屋さん。オススメは『奉天中華
そば』（別名・中洲ブラック）！背脂が浮いた黒
い見た目とは裏腹にとっても食べやすいです。メンマ
もでかくて歯ごたえがあり美味しい！ウズラ卵トッ
ピングがオススメです！



- 営業時間：[日曜定休]
平日・祝日 11:30～翌3:00
週末 11:30～翌4:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区中洲2-6-12
- T E L：092-263-8863

ラーメン

らあ麺 なお人



ジャンル：ラーメン

店主が10年の修業を重ね誕生した、博多で食べられる東京の味！わずか7席のカウンターのみのラーメン屋さん。鶏・鴨・のどぐろ・白トリュフなど厳選された素材と、こだわりぬかれた麺・出汁・水の全てを、是非ご堪能ください。



- 営業時間：[水曜定休]12:00～15:30
17:30～20:00
※スープなくなり次第終了の場合あり
- アクセス：地下鉄七隈線 天神南駅分徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区渡辺通5-10-28
- T E L：092-401-1540

暖暮



ジャンル：ラーメン

博多らしい細麺、トロトロのチャーシュー、コクと旨味がたっぷりの豚骨ラーメン。辛味ミソのトッピングもできるので、辛いのが好きな方は是非トッピングしてみてください！



- 営業時間：
[月～木]11:30～15:00/18:00～翌2:00
[金] 11:30～15:00/18:00～翌5:00
[土] 11:30～翌5:00（日祝は翌2:00まで）
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩3分
- 住 所：福岡市博多区中洲4-7-20
- T E L：092-282-3488

ハちゃんラーメン 薬院店



ジャンル：ラーメン

薬院にある超こってり豚骨ラーメン屋さん。ラーメンが冷めると、スープの表面に脂が固まってくるガッツリ系ラーメン。好き嫌いが分かれるかもしれませんが、長年行列の絶えない人気店です。



- 営業時間：[月～土] 18:00～翌2:00
- アクセス：西鉄 薬院駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区白金1-1-27
- T E L：092-521-1834

長浜ナンバーワン 祇園店



ジャンル：ラーメン

昭和46年創業のTHE長浜ラーメン。まっすぐにとんこつラーメンを貫いた、ただただ美味しいラーメンです。福岡での記念の一杯にどうぞ！



- 営業時間：[不定休]
月～木 11:30～24:00
金～土 11:30～26:00
日 11:30～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩2分
- 住 所：福岡市博多区祇園4-64
- T E L：092-263-0423

博多荘

ジャンル：ラーメン



中洲の真ん中にある老舗ラーメン店。
独特の臭みのあるとんこつラーメンですが、
スープは意外とあっさりしています。そして、特
におすすめなのが焼き飯です。ごま油でギト
ギトの昔懐かしい焼き飯をお試しあれ！



- 営業時間：[不定休] 11:00～20:00
- アクセス：地下鉄空港線 中州川端駅徒歩3分
- 住 所：福岡市博多区中洲4-3-16
- T E L：092-291-3818

らあめん シフク

ジャンル：ラーメン



個人的には「鶏白湯らあめん」が好きです。丸
鶏、鶏ガラ、モミジ等の部位と香味野菜で丁
寧に作られた雑味の無いスープ。平内ちぢれ
麺と相性抜群。定期的に食べたいラーメン
です。ちなみに塩ラーメンも美味しいです！



- 営業時間：[月～金]11:30～14:30/18:00～21:30
[土・日・祝]11:30～15:30
- アクセス：地下鉄七隈線 別府駅3番出口徒歩3分
- 住 所：福岡市城南区鳥飼5-5-6
- T E L：092-474-0090

元祖赤のれん 節ちゃんラーメン

ジャンル：ラーメン



博多の老舗ラーメン店のひとつ。天神本店で
す。今や逆に特徴がないといえますか、スタン
ダードな感じです。スープ表面は油の膜がは
る濃厚でマイルドなとんこつラーメンです。博多
の思い出に、是非一杯お召し上がりください。



- 営業時間：[火曜定休]11:00～21:00
- アクセス：地下鉄空港線 天神駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区大名2-6-4
- T E L：092-741-0267

麺劇場 玄瑛

ジャンル：ラーメン



ひな壇がついた座席からラーメンを作っているところが見えるようにレイアウトされた劇場型のラーメン屋さん。
メインは醤油ラーメンですが私は海老醤油ラーメンが好きです。また、卵かけご飯もおいしいです。



- 営業時間：[平日]11:30～14:30/18:00～22:00
[日・祝]11:30～16:00/18:00～22:00
※金・土の夜は22:00まで
- アクセス：地下鉄七隈線 薬院大通駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区薬院2-16-3
- T E L：092-732-6100

ラーメン

さゆりばあば亭

ジャンル：ちゃんぽん



なんともインパクトのある店名に心惹かれる、ちゃんぽん屋さんです。昔からの味を引き継ぐ、濃厚な豚骨ちゃんぽん。唐揚げもとても美味しく、なんと55年の歴史がある味だそうです！



- 営業時間：[土・日・祝定休]11:00～17:00
- アクセス：地下鉄箱崎線 呉服町駅徒歩2分
- 住所：福岡市博多区上呉服町1-34
- TEL：092-272-2772

長崎亭 薬院店

ジャンル：ちゃんぽん



創業50年、福岡発の老舗ちゃんぽん屋さん。野菜たっぷり、ボリューム満点ですが、スープは鶏ガラ豚骨のあっさりとした優しい味なので、ペロりと食べられます！替え玉ではラーメンの麺も選べるので、「チャンラー」にして食べるのも実はオススメ。



- 営業時間：[不定休]11:00～24:00
- アクセス：西鉄薬院駅徒歩4分
- 住所：福岡市中央区薬院1-7-1
- TEL：092-791-7115

福岡のこれとー？ 知っ

訳：知ってる？

福岡の観光名所のひとつ「**太宰府天満宮**」。学問の神様として有名です。

が！ 福岡県民が「太宰府天満宮」と聞いてまず思い浮かぶのは、天満宮の佇まいでも、道真公でもなく、**梅が枝餅！！**

もち米とうるち米をブレンドした生地の中に小豆餡を入れて焼き上げた餡子餅です。

焼き目がつくまでこんがり焼き上げ、外はかりっと、中はもっちり、心地よい甘さの餡との相性は癖になる美味しさです。

参道には、30軒以上の販売店がありますので、機会があれば是非召し上がってください。



長浜市場直送の鮮魚を堪能！

鮮魚



**新鮮だからこそ可能な調理方法で、
福岡でしか味わえない
極上の魚料理を是非！**



ザギミヤシュラン ワンポイントアドバイス

「ゴマサバ」は福岡でしか味わうことができません。
新鮮な鯖を使用しているため、
独特な青臭さがなく、
一度食べるとかならずはまります！

田中田 博多本店



ジャンル：鮮魚

高級居酒屋さんです。福岡ではもっとも有名な居酒屋さんの一つです。まずは何と言ってもメニューに値段が書いていません。メニューには高級魚もありますが、普通に居酒屋さんで数百円で提供されているようなメニューもあります。お値段は張りますがどれも最高に美味しいです。予約困難なお店のため、早めに予約を入れましょう。



- 営業時間：[月曜定休]17:00～24:30
- アクセス：西鉄 平尾駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区清川3-16-19
アーバントップ 1F
- TEL：092-522-1211

きはるの胡麻鯖や



ジャンル：鮮魚

海に囲まれた五島の新鮮なサバを堪能できるお店です。地元では、サバ料理＝きはるで有名です。鮮度抜群で脂ののったサバは、多くの食通を唸らせるおいしさです。サバ料理の他にも、フカフカの卵料理も最高に美味しいです。



- 営業時間：[月～土] 17:30～22:30
- アクセス：地下鉄七隈線 天神南駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区春吉3-21-28 2F
- TEL：092-752-3312

おのころ五合



ジャンル：鮮魚

福岡市中央卸売市場鮮魚市場がある長浜にある居酒屋。天神・博多駅からはやや離れた場所になりますが、玄界灘でとれたお魚を中心に、美味しくただけて、全体的にコスパが非常に良いです。



- 営業時間：[火曜定休]17:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 大濠公園駅徒歩8分
- 住 所：福岡市中央区港1-4-24 24
グレイスト&T1F
- TEL：092-713-6050

貝料理 花よし



ジャンル：鮮魚

貝料理の専門店。私の大のお気に入りです！聞いたことのない貝も多数あり、知っている貝も美味しさを上書きしてくれます。基本的に全部美味しいですが、貝の釜飯・貝チヂミ・貝汁・すだれ貝焼きは特にオススメ！



- 営業時間：[日曜定休]17:00～23:30
- アクセス：JR博多駅博多口徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区博多駅前2-4-11
- TEL：092-451-0107

博多シーフード うお田



ジャンル：鮮魚

New

「とり田」さんの系列店で、SNSでも話題沸騰中の超人気店。特にランチタイムの「明太いくら卵焼き丼」は見た目も豪華ですごい！ランチ入店には朝10時から配布の整理券が必須ですが、是非チャレンジしてみてください。(※2025/07/18移転)



- 営業時間：[全日]7:00～10:00
11:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩4分
- 住 所：福岡市中央区西中洲4-17
- T E L：092-292-7444

せいもん払い



ジャンル：鮮魚

中洲の川端商店街にある有名店。18時以降は予約不可で21時頃まで入店待ちの行列ができます。予算感はややお高めですが、九州のおいしい海の幸を提供してくれます。たまに白魚の踊り食いなどもあります。



- 営業時間：[月～土]17:00～24:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩8分
- 住 所：福岡市博多区上川端町5-107 1F
- T E L：092-281-5700

はんやかどのくーた



ジャンル：鮮魚

地元有名人も足しげく通う鮮魚絶品の、落ち着いた雰囲気のお店。看板メニューがあるわけではないのですが全体のクオリティが高く、何を食べてもおいしいです。



- 営業時間：[月～土]17:30～翌2:00
- アクセス：西鉄 天神駅徒歩5分
地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区西中洲2-8
- T E L：092-739-6296

博多磯ぎよし 下川端店



ジャンル：鮮魚

お魚全般を美味しくいただけます。お刺身盛り合わせや煮つけなど、どれを頼んでもハズレなし！そして、このお店の売りの、九州を代表する高級魚を使った「アラ鍋」がとても美味しいので是非食べて欲しいです。



- 営業時間：[月～土]17:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩2分
- 住 所：福岡市博多区下川端町1-333
- T E L：092-281-6780

八千代丸 博多駅前店



ジャンル：鮮魚

佐賀県呼子から新鮮なイカを直送で仕入れ
ています。新鮮なイカのお造りは透明でコリコ
リしていてとても美味しいです。ゲソは天ぷら
か塩焼きで（私は天ぷら派）いただきます。



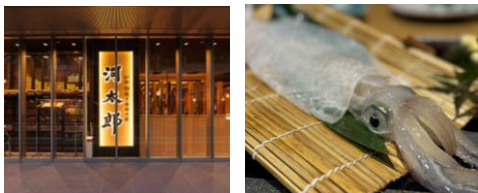
- 営業時間：[日曜定休(連休時は月曜定休)]
17:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩2分
- 住 所：福岡市博多区博多駅前3-28-14
- T E L：092-451-4870

河太郎 博多駅店



ジャンル：鮮魚

昭和36年創業の河太郎名物「イカ活造り」
をはじめ、玄界灘でとれる海の幸、最高級佐
賀牛、糸島産の野菜など、九州の厳選食材
を使った旬の逸品を堪能できます。



- 営業時間：[全日]11:00～13:30/
17:00～21:30
- アクセス：JR博多駅徒歩2分
- 住 所：福岡市博多区中央街8-1 1F
- T E L：092-260-9442

小野の離れ



ジャンル：鮮魚

細い路地奥にひっそりと佇む隠れ家的な炉
端焼きのお店。ズバリ！コースがおすすめ！
お刺身に独自の醤油（昆布に醤油をしみ
させたもの）をつけて食べます。この昆布もと
てもおいしい。鮮魚はもちろん、自家製漬物
から肉料理まで豊富な品揃えが嬉しいです。



- 営業時間：[全日] 17:00～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩10分
- 住 所：福岡市中央区舞鶴1-3-11 2F
- T E L：092-726-6239

兼平鮮魚店



ジャンル：鮮魚

お魚屋さんが経営しているお店の中洲川端
店です。入り口も魚屋のショーケース脇から
入っていきます。お魚屋さんがやっているだけ
あってお魚が新鮮！立地も川端商店街の
中にあり食後の中洲へのアクセス抜群です。



- 営業時間：[月～土]17:30～24:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区上川端町9-152
- T E L：092-282-0830

博多のお鍋の代名詞！パート1

もつ鍋



もつのプリップリの食感と、
もつの旨味とスープが絡んで
癖になる旨さ。



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

スープはお店によってさっぱり系や
こってり系があります。また、ちゃんぽん麺や
ご飯をつかったメニューは最高の一品です。
是非召し上がってください！

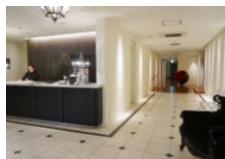
やま中 赤坂店



ジャンル：もつ鍋

もつ鍋といえばここ！

みそ味のもつ鍋と牛ほほ肉甘煮、酢モツ、明太子が鉄板のオーダー！あつ、めはチャンポン麺がスープとベストマッチ！



- 営業時間：[全日]16:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区赤坂1-9-1
サニー赤坂店2F
- T E L：092-716-2263

おいしい 住吉店



ジャンル：もつ鍋

福岡のもつ鍋有名店の一つです。

私のおすすめは、みそ味になります。

やま中と比べると、ややあつさりしたイメージですが、国産のプリプリ牛もつがたくさん入っていて、とても美味しいです。



- 営業時間：[木曜定休]17:00～23:00
- アクセス：JR博多駅徒歩15分
- 住 所：福岡市博多区住吉4-8-21
- T E L：092-476-3014

徳永屋 総本店



ジャンル：もつ鍋

博多もつ鍋の名店。国産黒毛和牛のモツをふんだんに使用していて、ふわふわ濃厚クリーミー。是非お店おすすめの、みそ味をどうぞ！また、ニラ玉と馬刺しも最高です！



- 営業時間：[月～金]16:00～24:00
[土・日・祝]11:30～24:00
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区冷泉町6-29
- T E L：092-292-5924

もつ幸



ジャンル：もつ鍋

新鮮な国産牛のもつ4種（小腸・センマイ・赤センマイ・ハツ）とキャベツ、ニラを鶏ガラベースのスープで炊いて自家製酢醤油につけて食べていただく水炊き風のもつ鍋です。仕上げにたっぷりごまを絡めためのちゃんぽんが絶品です。



- 営業時間：[平日]17:00～23:00
[土・祝]17:00～22:30
- アクセス：地下鉄呉服町駅徒歩3分
- 住 所：福岡市博多区綱場町7-14
- T E L：092-291-5046

博多のお鍋の代名詞！パート2

水炊き



**鶏肉と野菜の旨味が
溶け込んだ、上品なお鍋。
ポン酢や柚子胡椒を付けて味わう。**



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

関東在住のわたしには
水炊きは馴染みがないお鍋でした。
優しく、温かく、おいしい!!
新発見のジャンルでした!!

水炊き

とり田 博多本店



ジャンル：水炊き

リピート率高めの本当に美味しい水炊き屋さん。
濃厚なスープ、そしてどの部位も美味しい鶏肉。
メのトリュフ雑炊も是非お試しあれ！店員さんは
「水炊きマイスター」という資格を持っていて、美味
しい水炊きを作ること・最高のホスピタリティ・博多
のことを色々学ぶことを大切にされているそうです。



- 営業時間：[平日]11:30～16:00/17:00～23:00
[土・日・祝]11:30～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区下川端町10-5
- T E L：092-272-0920

橙



ジャンル：水炊き

ゆったりとしてきれいな店内。しっかりとした
味のスープと丁寧な作りで優しく美味しくい
ただけです。また、私の好きな焼鳥屋さん
「鳥次」と同じ店主さんで同じ鳥を使っ
ており場所も隣り合っています。



- 営業時間：[月曜定休]12:00～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 大濠公園駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区大手門1-8-14
- T E L：050-5493-2585

水炊き いろは



ジャンル：水炊き

1953年創業、柚子胡椒を添えた白濁
スープ(佐賀の赤鶏出汁)から始まり、つま
み・鶏肉は本当においしい。数え切れないほ
どの有名人の色紙が飾られる超有名店。



- 営業時間：[火～土]18:00～23:00
[日]18:00～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩1分
- 住 所：福岡市博多区上川端町
14-27 いろはビル
- T E L：092-281-0200

博多水炊き濱田屋



ジャンル：水炊き

異なる部位の鶏肉を順番に提供してもら
いながら食べ進める水炊き。炊き込んでも
白濁せず透明感のあるスープは、部位に
よって次々と味が変わっていき、最初から最
後まで飽きることなく水炊きを堪能できます。



- 営業時間：[不定休]11:30～15:00
17:00～22:00
- アクセス：JR博多駅徒歩9分
- 住 所：福岡市博多区住吉1-1-9 2F
- T E L：092-292-8412

水炊き

水炊き長野

ジャンル：水炊き



なかなか予約が取れない超有名店の一つです。メニューは基本水炊きのみ（一品料理みたいのがあります）と潔く水炊き一筋です。そんな自慢の水炊きが美味しくないわけがありません。



- 営業時間：[月～土]12:00～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩10分
- 住 所：福岡市博多区対馬小路1-6
- T E L：092-281-2200

一木庵

ジャンル：水炊き



完全
予約制

築100年以上の古民家を改築した、全室個室のおしゃれ水炊き屋さん。給仕の方が最後まで面倒を見てください。味もしっかり美味しいです。



- 営業時間：[日・祝定休]18:00～23:00
- アクセス：西鉄 薬院駅徒歩8分
- 住 所：福岡市中央区白金1-6-24
- T E L：092-531-1046

福岡のこれとー？

訳：知ってる？

福岡名物の焼き鳥と言えば、**とり皮**が有名です。
カリッカリに焼き上げたとり皮が名物の焼鳥屋さんは、今や東京にも店舗を出しているほど。

実は、とり皮以外に福岡県民が愛する、
焼鳥屋の名物メニューがあるので。

それが！『**豚バラ**』！

福岡の焼鳥屋には必ずある『**豚バラ**』は、
実はとり皮よりも何よりもメニューの一番目に書かれていることが多いのです。



是非機会があれば、余計な油が落ちた、甘くてジューシー豚バラ串を味わってください。

まだまだある！お鍋の定番！

すき焼き・しゃぶしゃぶ・鍋料理



**名物でなくても美味しい！
すき焼き、しゃぶしゃぶ、
変わり種の鍋料理をお試しあれ！**



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

もつ鍋と水炊き以外にもたくさんある鍋料理。
九州には美味しいお肉が勢揃いしているので
どの鍋料理でも、特別な味になります！

すき焼き・しゃぶしゃぶ・鍋料理

ねぎ鍋専門店 はるいち



ジャンル：しゃぶしゃぶ

たっぷり入った自家農園の朝採りねぎと、鹿児島黒豚のしゃぶしゃぶは、罪悪感なく食べることができます！胃に優しいものを食べたいときにもオススメです！



- 営業時間：[月～土]17:30～23:00
- アクセス：地下鉄七隈線 渡辺通り駅徒歩7分
- 住所：福岡市中央区春吉2-3-7
- TEL：092-406-5958

坐離宮



ジャンル：鍋料理

少し変わり種の鍋料理をいただける、おしゃれな古民家風のお店。とろろ鍋とカレー鍋が絶品です。とろろ鍋は牛肉との相性が良いので、是非お試しください。



- 営業時間：[不定休]17:00～25:00
- アクセス：地下鉄空港線 天神駅徒歩10分
- 住所：福岡市中央区大名1-12-27
- TEL：092-741-7778

にしゃま



ジャンル：すき焼き

お店の方が給仕してくれる高級すき焼き店。上質のさしが入った九州産のA5黒毛和牛は、口の中でとろける美味しさです。



- 営業時間：[日・祝定休]17:00～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩3分
- 住所：福岡市博多区中洲3-7-4
- TEL：092-291-9121

Roji銀



ジャンル：鍋料理

博多第3の鍋といわれている「炊き肉鍋」をいただけるお店です。テールの旨味が染みた出汁が非常に美味しいお鍋です。お鍋以外にも国産鰻の「カツレツサンド」も大人気！



- 営業時間：[日・祝定休]
11:30～15:00/17:00～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩12分
- 住所：福岡市中央区西中洲1-13
- TEL：092-720-8729

新鮮な魚介をつかったすし！絶品！

すし



**新鮮な魚が揃う福岡。
福岡のすし屋はどれも美味しいですが
特におすすめをご紹介します！**



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

博多の甘めの醤油が、新鮮な
魚介の旨味とシャリの風味を引き立てます。
博多のすしは、とにかくおいしい！

鮎おさむ

ジャンル：すし



完全
予約制

高級店ですが、もちろん最高のお鮎を食べさせて頂けます。そしてホスピタリティもとても高く本当に満足できる時を過ごせます！福岡市内からは距離がありますが足を運ぶ価値あり！



- 予算：25,000円前後
- 営業時間：[水曜定休]
二部制 18:00～/20:00または20:30
- アクセス：JR高宮駅からタクシー10分
- 住所：福岡市南区長住5-16-10
- TEL：092-511-2288

鮎処 石ばし

ジャンル：すし



完全
予約制

L字カウンターと、ほの暗くオシャレなインテリアの店内でいただく、高級鮎。燻製や炭で炙ったネタもあり、見た目でも存分に楽しむことができます。



- 予算：10,000円/25,300円
- 営業時間：[日・祝・第2/4月曜定休]
月 18:00～23:00
火～土 12:00～14:00/18:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩10分
- 住所：福岡市中央区赤坂1-2-6バインマンション1F
- TEL：092-714-5656

すし処 河原

ジャンル：すし



高級なネタを取り扱うわけではありませんが、その時々旬のネタで、本当に美味しいものを選び提供してくれます！コストバランス最高！



- 予算：10,000円前後
- 営業時間：[月～土]17:00～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩8分
- 住所：福岡市中央区大手門2-9-2
福田ビル 1F
- TEL：092-733-8531

すし、太郎。

ジャンル：すし



ミシュランガイド福岡・佐賀 2014 特別版では一つ星を獲得されたお店です。素材に合わせ赤酢のシャリをつかったり、ならではの工夫がなされたお寿司をいただけます。

※現在、無期限休業中です。



- 予算：20,000円前後
- 営業時間：[月～土]18:00～21:00
- アクセス：地下鉄箱崎線 呉服町駅徒歩5分
- 住所：福岡市博多区御供所町5-8
グレイス祇園 1F
- TEL：092-409-1124

鮓 大和



ジャンル：すし

初代から受け継がれる江戸前の伝統伎×福岡スタイルの融合を楽しめる、お寿司屋さん。現在の大将は三代目です。伝統と最新の味をご堪能ください！ランチだと、リーズナブルなお値段でいただけます！



- 予算：15,000円前後
- 営業時間：[日・祝・土昼定休]
12:00～14:00/17:30～21:30
- アクセス：地下鉄箱崎線 呉服町駅徒歩1分
- 住所：福岡市博多区綱場町6-3
- TEL：092-291-0320

鮓 枉駕



ジャンル：すし

春吉の裏路地にある落ち着いた雰囲気のお店。大将のお任せコースは大満足の品ぞろえです！



- 予算：15,000円前後
- 営業時間：[日・祝定休]17:00～24:00
- アクセス：地下鉄七隈線 天神南駅徒歩5分
- 住所：福岡市中央区春吉3-14-32
サンライトマンション1F
- TEL：092-741-7011

ひょうたんの回転寿司



ジャンル：回転すし

オープンから行列の途切れない回転すし。安価で新鮮なお寿司を食べられます。回転寿司とは思えないおいしさです。



- 予算：2,000円前後
- 営業時間：[全日]11:00～21:00
- アクセス：地下鉄空港線 天神駅徒歩5分
- 住所：福岡市中央区天神2-11-3
ソリアステージ専門店街 B2F
- TEL：092-733-7081

廻転寿司 富士丸



ジャンル：回転すし

回転すしの概念が変わるお店！大きく新鮮なネタを、この金額でいただけるのは、びっくりです。脂ののったトロ、臭みや苦みのないウニ、甘い赤貝。全て美味しくてコスパ良し！



- 予算：3,000円前後
- 営業時間：[水曜定休]11:00～22:00
- アクセス：地下鉄箱崎線 呉服町駅徒歩1分
- 住所：福岡市中央区大名2-3-2
大名リパティ1F
- TEL：092-736-0300

グルメの街、博多は焼鳥も鳥料理もうまい！

焼鳥・鳥料理



博多だからこそ味わえる
素材の味を活かした極上の焼鳥から、
鴨などの鳥料理まで、全てご賞味あれ！



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

最近では、鳥皮をぐるぐるに巻き付けた
福岡の焼鳥が有名になりましたが、
そもそもの焼鳥、そして鳥料理全般が、
とてもおいしく名店ばかりです。

焼鳥・鳥料理

鳥ゆう

ジャンル：焼鳥



福岡の名店「鳥次」さんで修行した大将がオープンした焼鳥屋さん。洗練され落ち着いた店内で頂く、大将おまかせコースは絶品！もちろんこちらでもメのそぼろ丼を食べることができますよ！



- 営業時間：[不定休]18:00～23:00
- アクセス：西鉄 天神駅徒歩10分
- 住 所：福岡市中央区春吉2-7-11
- T E L：090-6631-7022

鶏と肴 フルヤ

ジャンル：焼鳥



宮崎イチ押しの焼き鳥屋さん。特にキモ煮とレバーパテは外せません！大人気のお店なので早く行かないと売切れるのでご注意ください！



- 営業時間：[不定休]17:00～24:00
- アクセス：西鉄 平尾駅徒歩7分
- 住 所：福岡市中央区平尾1-9-6
- T E L：092-406-6022

焼とり 鳥次

ジャンル：焼鳥



カウンター席とコースのみの焼鳥屋さん。コースにプラス鳥刺しとメの鳥そぼろ丼を忘れずに！どれも美味しいですが、特に鳥そぼろ丼は絶品！



- 営業時間：[月～土]18:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 大濠公園駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区大手門1-8-14
- T E L：092-715-4301

焼き鳥 うま中

ジャンル：焼鳥



西中洲の「焼き鳥 松元」の店長さんが独立して出された新店。すごくおしゃれです！そして、味は期待通りで、メのうま中丼もブリンも是非、食べてほしい！



- 営業時間：[月～土]17:00～23:30
- アクセス：地下鉄七隈線 渡辺通駅徒歩9分
- 住 所：福岡市中央区春吉2-4-14
ガンデオホテルズ ザ・博多テラス 1F
- T E L：092-791-8827

焼鳥・鳥料理

警固 ふるや



ジャンル：焼鳥

カウンター席のみの焼き鳥屋さん。焼鳥だけではなく、お魚からお肉、そしてメの麺料理まで出てくるお任せコースは全15品11,000円でコスパ良し！



- 営業時間：[不定休]18:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩12分
- 住所：福岡市中央区警固2-9-14
- TEL：050-5872-1343

博多かわ屋 博多祇園店



ジャンル：焼鳥

近年有名になった博多のぐるぐる巻きのとり皮の代表選手。一週間かけて味を調え焼く、安くて美味しい、絶品の庶民派焼鳥。



- 営業時間：[全日]17:00～24:00
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩2分
- 住所：福岡市博多区祇園町2-8
- TEL：092-281-3100

とりかわ 粹恭



ジャンル：焼鳥

カウンターだけではなく、2階座敷もある大型の店舗です。看板メニューは、ぐるぐる巻きの歯ごたえがあり、味わい深い皮焼きです。その他のメニューも豊富にあります。



- 営業時間：[不定休]17:00～23:00
- アクセス：西鉄 薬院駅徒歩10分
- 住所：福岡市中央区薬院1-11-15
- TEL：092-731-1766

焼鳥 まこ



ジャンル：焼鳥

落ち着きと温かみのある店構えの焼鳥屋さん。メニューは一品料理5種、串9本のおまかせのみです。フレンチやイタリアンの要素も入った串は最高！メを選べるので、是非焼きおにぎりを選んでください！インパクト・味ともに最高のメ。



- 営業時間：[火曜定休]17:00～24:00
- アクセス：地下鉄薬院大通駅徒歩4分
- 住所：福岡市中央区薬院2-14-18
YAKUIN KZ LIFE BLD.2F
- TEL：092-214-7053

焼鳥・鳥料理

鳥いち



ジャンル：焼鳥

こちらのお店の大将も名店「鳥次」さんで修行をされていました。カウンターのみのお店です。全部美味しいですが、鳥刺しとレバーパテが人気です！



- 営業時間：[不定休]18:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩8分
- 住所：福岡市中央区警固2-15-23
- TEL：092-712-0020

ひよご鳥



ジャンル：焼鳥

大人気の焼き鳥屋さん。早い時間の予約がおすすめ！コースはお任せで、串数が少ないコースもあるので、少しでも食べたい方にもピッタリです。可愛いクマの最中の中は、とっても美味しいレバーパテが詰まっています♪



- 営業時間：[火曜定休]15:00～23:30
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩30秒
- 住所：福岡市中央区赤坂1-10-7
スコーレ赤坂1F
- TEL：092-753-7269

焼き鳥 松元



ジャンル：焼鳥

西中洲にある焼鳥屋さん。焼鳥定番部位以外にも希少部位を取り扱っています。もちろん味もとても美味しいです！スープとプリンもお忘れなく！



- 営業時間：[月～土]18:00～24:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住所：福岡市中央区西中洲3-17 1F
- TEL：092-725-0185

村崎焼鳥研究所



ジャンル：焼鳥

コスパ最高の焼鳥屋さん。焼鳥屋らしいにぎやかな店内と雰囲気を感じ心地の良さを感じます。しぎ焼きとさっと焼いた肝焼きは、特に美味しいので、是非召し上がってください！



- 営業時間：[全日]18:00～23:00
- アクセス：地下鉄七隈線 渡辺通駅徒歩6分
- 住所：福岡市中央区春吉1-13-1
- TEL：092-714-0584

焼鳥・鳥料理

益子



ジャンル：焼鳥

福岡の有名焼鳥屋さん。移転前から予約が取れにくいお店で有名でしたが、移転後も変わらず予約が取りにくい。評判通り、料理も味も最高に美味しいです！



- 営業時間：[日・祝定休]18:00～材料終了まで
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩8分
- 住 所：福岡市中央区大名1-8-33
大名イトビル1F
- T E L：092-713-1239

捏製作所



ジャンル：焼鳥

焼き鳥ジャンルですが、ここは「つくね」専門店です！豚肉、鶏肉、魚介など各種つくねが日替わりで6～8種類ほど用意されています。定番のつくね以外に、蒸し・揚げ・スープなど、バリエーションが豊富で、まさに「製作所」という感じがします！



- 営業時間：[月火水]11:00～19:30
[金] 17:00～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 藤崎駅徒歩6分
- 住 所：福岡市早良区藤崎1-14-5 1F
- T E L：092-833-5666

博多とりかわ大臣



ジャンル：焼鳥

有名になった福岡のとり皮を提供してくれます。こちらの博多串房店は博多駅に隣接しアクセスも良く安心のクオリティ。とりかわ大臣オリジナルの「博多とりかわ・塩」も逸品です。タレ以上に、カリッとした焼き上がりで、飽きのこないおいしさです。



- 営業時間：[全日]17:00～23:30
- アクセス：JR博多駅徒歩10分
- 住 所：福岡市博多区博多駅前4-5-5
- T E L：092-409-3786

串焼 博多 松介



ジャンル：焼鳥

おススメは、「ねり（つくね）」ふわっとした触感でとても美味しい「博多とろ玉」半熟卵を豚バラで覆い焼いた物で絶妙に美味しいです！他にも、通常の焼鳥やでは味わうことのできない、モツツアレマト巻・和牛ロース串等の串焼があります。



- 営業時間：[不定休]17:00～24:00
- アクセス：地下鉄七隈線 天神南駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区春吉3-22-23
AMANOビル1F
- T E L：092-714-1444

焼鳥・鳥料理

うま馬 祇園店



ジャンル：焼鳥

実はラーメン屋さんなのですが、夜は焼鳥を中心に博多の郷土料理を味わうことができます。特に「鳥皮串」は大人気のメニュー！カリッと食感がやみつきのこと間違いなしです。



- 営業時間：[日曜定休]17:30～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩1分
- 住 所：福岡市博多区祇園町1-26
- T E L：092-271-4025

名門



ジャンル：鳥料理

焼き鳥ではなく、鳥焼肉の専門店です。せんべろセットもあり、コスパ良し！みんなでワイワイと楽しみたいときや、ちょっと一杯飲みたいときにオススメです。



- 営業時間：[日曜定休]17:00～22:00
- アクセス：地下鉄七隈線 天神南駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区渡辺通5-14-21
- T E L：092-775-8625

とりやき八



ジャンル：鳥料理

こちらも焼き鳥ではなく、とりやき！焼き鳥とは全く違う鶏料理をいただけます。種類も豊富で、特に鶏そばは絶品！鶏の旨味を存分に味わえます。



- 営業時間：[日曜定休]17:00～24:00
- アクセス：西鉄 大橋駅徒歩10分
- 住 所：福岡市南区向野2-1-8
- T E L：092-561-2808

なかもぐろ



ジャンル：鳥料理

鴨肉がとっても美味しいお店です。あまり聞かない、鴨のすき焼きが最高に美味しいです！柔らかく臭みもなく、ヘルシーなのも嬉しい！ランチの鴨肉丼も是非お試しあれ！



- 営業時間：[全日]
月～木 11:30～15:00/17:00～23:00
金～日 11:30～14:30/17:00～23:00
- アクセス：JR博多駅徒歩1分
- 住 所：福岡市博多区博多駅中央街4-23 1F
- T E L：050-5597-3132

グルメが通う福岡の名店をご紹介します！

うなぎ



食材の旨味を損なわない調理法で、
うなぎと言っても様々な味わいを
体験することができます！



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

うなぎの名店が福岡にはいくつかあります。
関東風、関西風でもない、
新たなうなぎとの出会いが待ってます！

若松屋

ジャンル：うなぎ



うなぎのせいろ蒸し！これ本当に美味しいです！
米、うなぎ、錦糸卵をせいろで蒸し、ご飯全体に茶色いタレが染み渡り、ふわりとしたうなぎとの最高のハーモニーを奏してくれます。西鉄博多駅から特急で50分、西鉄柳川駅から更にタクシーで10分と遠方ですが行く価値あり！



- 営業時間：[水/第1・3火定休]
11:00～14:30/17:00～20:00
- アクセス：西鉄バス「御花」バス停徒歩5分
- 住 所：福岡県柳川市沖端町26
- T E L：0944-72-3163

うな善

ジャンル：うなぎ



名店変化球ではなく、肉厚でふわふわ、美味しい、まっすぐ美味しい鰻を味わえます。福岡のグルメが通うお店で、なかなか予約が取れないお店としても有名。タレは甘さにくどさがなく素材の味を邪魔しない丁度いい加減でご飯がすすみます。



- 営業時間：[月～土]12:00～14:00/
18:00～21:00
※昼で売り切れる場合があるため要確認
- アクセス：地下鉄七隈線 渡辺通駅徒歩9分
- 住 所：福岡市中央区高砂1-14-7-1
- T E L：092-524-3608

吉塚うなぎ屋

ジャンル：うなぎ



1873年創業の老舗うなぎ屋さん。タモリさんも福岡の美味しいもので必ずあげるうなぎ屋さんです。門外不出のタレが絶品。「吉塚うなぎ」は福岡市民なら誰でも知っているお店です。



- 営業時間：[水・第2/4火曜定休]
10:30～21:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区中洲2-8-27
- T E L：092-271-0700

山道

ジャンル：うなぎ



宮崎県のブランド鰻「ひむか山道うなぎ」の養殖業者さんの直営店。こちらの薬院店は、外はパリッと中ジューシーな関西風うなぎをいただけます。※春吉店では関東風蒸し鰻がいただけます！



- 営業時間：[火曜定休]11:00～21:00
- アクセス：地下鉄七隈線 薬院大通駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区薬院4-3-14
- T E L：092-401-1929

うどん伝来の地、博多!!

うどん



いりこを使っただしと、
柔らかいう麺が特徴の博多うどん。
是非ご堪能ください！

ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス



福岡市民が最も愛するトッピングは、
ごぼう天。テレビ番組「孤独のグルメ」でも
紹介されました！是非食べてみてください！

ウエストうどん 祇園店



ジャンル：うどん

福岡県を中心に展開する、うどんのチェーン店。地元民に愛されるソウルフードといっても過言ではありません！リーズナブルなお値段と豊富なメニューで福岡の味をお楽しみください。



- 営業時間：[全日]11:00～23:30
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩1分
- 住 所：福岡市博多区博多駅前2-20-15
第七岡部ビル1F
- T E L：092-461-7007

大地のうどん



ジャンル：うどん

福岡に本店のあるうどん屋さんです。博多駅ちかてんは、博多駅前の朝日ビル地下にあるので行きやすさ抜群！ここは何といっても、揚げたて特大サイズのゴボウ天がオススメです。



- 営業時間：[全日]
10:30～16:00/17:00～21:00
- アクセス：JR博多駅徒歩3分
- 住 所：福岡市博多区博多駅前2-1-1
朝日ビル B2F
- T E L：092-481-1644

因幡うどん



ジャンル：うどん

本格的な博多うどんといえば、因幡うどんさん！こちらは博多デイトス店です。天然素材の出汁で、ホッとする優しい味が最高！ゴボウ天うどんはもちろん、ほんのり甘味のある丸天うどんもオススメです。



- 営業時間：[全日] 平日 11:00～22:00
土日祝 10:00～22:00
- アクセス：JR博多駅徒歩1分（駅ビル内）
- 住 所：福岡市博多区博多駅中央街
1-1 博多デイトス B1F
- T E L：092-441-7851

資さんうどん 博多千代店



ジャンル：うどん

福岡県北九州市発祥のうどん屋。福岡県内に多くの店舗を構えています。うどんは、福岡ならではのやわらか麺で色々なメニューがありますが、実はぼた餅が有名です。



- 営業時間：[全日]24時間営業
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区千代2-1-24
- T E L：092-260-1190

かろのうどん



ジャンル：うどん

中洲の近くにある超有名なうどん店です。福岡のうどんはコシがない柔らかいうどんなのですがそれを代表するお店の一つです。いつも混んでます。店名は「角のうどん屋さん」を昔の博多弁の発音では「ど」が「ろ」になってしまうことから、この名前になりました。



- 営業時間：[火曜定休]11:00～19:00
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区上川端町2-1
- T E L：092-291-6465

うどん和助 本店



ジャンル：うどん

福岡に2店舗かまえるうどん屋さん。ランチタイムには行列ができるほどの人気店。ここのうどんの特徴は器からはみ出るほど大きなゴボウ天、そしてコシと透明感のある麺！ゆでたて、揚げたてを是非どうぞ！



- 営業時間：[不定休]11:00～15:30
17:30～21:00
- アクセス：地下鉄七隈線 別府駅徒歩5分
- 住 所：福岡市城南区鳥飼5-2-54
- T E L：092-851-0070

元祖肉肉うどん



ジャンル：うどん

九州に展開しているチェーンのうどん屋さんです。関東のうどんのように醤油の濃色のスープに角煮のようなお肉と、生姜がドドーンと入っています。生姜の量のおススメは多めです。替えうどん（そばに変更もできる）という画期的なシステムもあります。



- 営業時間：[月～土]11:30～翌4:00
[日] 11:30～17:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩6分
- 住 所：福岡市中央区春吉3-12-36
- T E L：092-725-2914

牧のうどん



ジャンル：うどん

福岡の有名うどんチェーン「牧のうどん」の博多バスターミナル店。創業40年以上の老舗です。つゆを吸う柔らかいうどんなので、つぎ足す用のつゆが入った小さいやかんが付いてきます。もちろん麺はやわやわのびのび！



- 営業時間：[不定休]10:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 博多駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区博多駅中央街2-1
博多バスターミナル地下1F
- T E L：092-483-1130

うどん

つきよし

ジャンル：うどん



中洲川端にあるうどん屋さん。うどんメインですが、実はお刺身・天ぷら・焼き物など、豊富なメニューが揃う「うどん居酒屋」です。飲み会のメに、うどんを食べながらちよい飲みするのにもってこい。コシのある喉越しの良いうどんでスッキリできること間違いなし！



- 営業時間：[日・祝定休]18:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩3分
- 住 所：福岡市博多区須崎町5-7
- T E L：092-282-4030

釜喜利うどん

ジャンル：うどん

New



福岡のうどんといったら、ごぼう天うどんが有名ですが、ここの名物は「すだちかけうどん」！しっかりと味の出汁の中に、爽やかに香るすだちが最高です。冷たいうどんなので、暑い夏にさっぱりいただくことができます。ごぼう天トッピングもおすすめです。



- 営業時間：[火曜定休]11:30～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩8分
- 住 所：福岡市中央区大名1-7-8
- T E L：092-726-6163

福岡のこれとー？ 知っ

訳：知ってる？

女性のかわいい方言ランキングで上位常連の「博多弁」。
女性に話してほしい博多弁でよくあげられる「好いとうよ」。

「好いとうよ」というワードが全国区になり、
博多銘菓左衛門から「好いと～パイ」が発売されました。

博多女子は全員思っています。

「好いとうよ。って、言ったこともないし、言わなん！！！！！」。

これが博多女子の現実です。



実は福岡県は、そば発祥の地！？

そば



**うどんがフォーカスされがちですが
実はお蕎麦も絶品。
だまされたと思って食べてみてください！**



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

博多駅近くの承天寺には「うどんそば発祥の地」という石碑が建てられています。
関東風とは違う、出汁のきいたお蕎麦のサッパリとした味わいをお楽しみください。

蕎麦切り かんべえ



ジャンル：蕎麦

かんべえさんに行くなら是非頼んでいただきたいのが、コース料理です。メインの蕎麦はもちろん、色々な蕎麦料理を楽しむことができるので、珍しくておすすめです。



- 営業時間：[日・第3月定休]
11:30～14:00/17:30～21:00
- アクセス：地下鉄七隈線 六本松駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区梅光園1-1-1
- T E L：092-732-3569

春月庵



ジャンル：蕎麦

CC2スタッフにも大人気のお店。お昼も満席ですが回転は速いです！太くしっかりしたごぼ天にコシのあるお蕎麦。3玉まで料金は変わらないのでコスバも最高！



- 営業時間：[月～金]11:00～16:00
[土]11:00～15:30
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩2分
- 住 所：福岡市博多区博多駅前1-7-1
- T E L：092-473-2911

松田謹製 夜鳴蕎麦



ジャンル：蕎麦

「焼鳥 輝久」での間借り営業は終了し、ついに独立店舗として営業！営業部も増えたので、食べられるチャンスが増えました。このお蕎麦は、深夜でも3枚は食べてしまうほど絶品です。飲み会の締めには是非どうぞ。



- 営業時間：[月～木]21:00～3:00
[金～土]21:00～5:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区西中洲3-1 1F
- T E L：070-8437-5879

信州そば むらた



ジャンル：蕎麦

博多で蕎麦といえば、むらたさん！となるほど、本格的で美味しい蕎麦を食べることができます。全国各地から蕎麦の実を仕入れ、手打ちで作られている蕎麦の味は格別です。二八そば、田舎そば、十割そば、お好みの種類を選んでお召し上がりください。



- 営業時間：[月曜定休]11:30～21:00
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩3分
- 住 所：福岡市博多区冷泉町2-9-1
- T E L：092-291-0894

江戸蕎麦平家



夜完全
予約制

ジャンル：蕎麦

福岡市内からは少し離れますが、食べに行く価値のあるお蕎麦屋さん。揚げたての天ぷらはどれも美味しく、お蕎麦も香りよくしっかりとした味わいです。馬小屋を改装した歴史あるお店の佇まいにも注目です！



- 営業時間：[火曜定休]
11:30～14:00/18:00～22:00
※夜のみ、前日までの完全予約制
- アクセス：筑豊鉄道 筑豊中間駅徒歩5分
- 住 所：福岡県中間市中央1-3-6
- T E L：093-246-1678

加辺屋 川端本店



ジャンル：蕎麦

出雲の割子そばをいただける名店。居心地のいい店内でいただく、優しく懐かしく親しみのあるお蕎麦は最高です。海老天の海老が本当に大きくてビックリ！



- 営業時間：[火曜定休]11:00～16:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区下川端1-9
- T E L：092-291-4818

蕎麦切はたゑ



ジャンル：蕎麦

はたゑさんは、お蕎麦の名店ですが天ぷらがとにかく美味しい！少しレアな状態の揚げ方で、レア感とサクサク感のマリアージュは、ここできしか味わえない美味しさです。季節を感じる品も多く、お蕎麦との相性も◎！



- 営業時間：[月～土]
12:00～14:00/18:00～21:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩8分
- 住 所：福岡市中央区舞鶴1-3-31 1F
- T E L：050-5571-4735

赤間茶屋 あ三五



ジャンル：蕎麦

カウンター6席のみのお蕎麦屋さん。ご主人がお客様に好みやお腹の減り具合、体調などをヒアリングして、オーダーメイドで蕎麦料理を提供してくれる、珍しいスタイルです。ご主人一押しの「せいろ二八そば」はキリッと濃厚なつけ汁の中に、出汁の風味が香り、最高です！



- 営業時間：[火曜定休]11:30～20:00
※17:00以降コース要予約/最終入店18:00
- アクセス：西鉄 薬院駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区白金1-4-14
- T E L：092-526-4582

福岡は鮮魚だけじゃない、うまい肉も福岡にあり!

肉



リーズナブルに美味しいお肉を
食べることができます。
是非、ご堪能ください!



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

安くておいしいお肉屋さんが実は多いです。
また佐賀牛やくまもと赤牛等、
九州はブランド牛が多くあります。

牛たん料理 蕃



ジャンル：牛タン

50年以上も続く老舗お肉屋さん。一見、敷居が高そうですが、入ってみると御年80を超える大将も女将さんも笑顔が素敵でとても気さくな方。とりのキモから牛タン、さがり、豚バラ、メの梅ちりめんご飯まで、全て完璧に美味しくお気に入りです。



- 営業時間：[日・第3月曜定休]17:30～23:00
- アクセス：西鉄 天神駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区今泉1-20-21
- T E L：092-712-1177

たんやト傳



ジャンル：牛タン

50年以上の歴史ある牛たん屋さんです。牛たんはどれも柔らかく、脂も甘く重くないのでパクパクいただけます！テールスープもオススメ。何度も通いたくなるお店です。



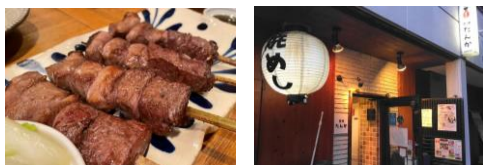
- 営業時間：[日曜定休]17:00～23:00
- アクセス：地下鉄七隈線 六本松駅徒歩10分
- 住 所：福岡市中央区鳥飼2-1-48
- T E L：092-715-7000

天神たなか



ジャンル：牛タン

タン元をコストパフォーマンス高く提供してくれます。しっかり熟成させ柔らかさと旨味を引き出した、牛サガリ、牛タンの焼物は柔らかさと旨味が最大限に引き出されていて本当に絶品！その他タンしゃぶなどメニューも豊富です。



- 営業時間：[月～土]17:00～24:00
- アクセス：地下鉄空港線 天神駅徒歩3分
地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区天神1-15-3
水鏡天満宮横丁
- T E L：092-741-0629

タンテール富士



ジャンル：牛タン

店名のとおりタンとテールの美味しいお店。中でも見た目のインパクトも大きいテール焼きは絶品！最後の髄液まで残さずお召し上がりください。私はヘビロテで通う程に大好きです！



- 営業時間：[月曜定休]18:00～
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩8分
- 住 所：福岡市中央区赤坂3-13-33
- T E L：092-752-0073

豚ステーキ 十一

ジャンル：豚肉



レアな焼き加減の豚ステーキをいただけるお店。
メニューは「トンテキ」のみ！
何もつけずに食べてもお肉の甘みと旨味を感じられます。唯一無二のトンテキ！



- 営業時間：[木曜定休]
11:00～14:00/17:00～19:30
- アクセス：JR博多駅徒歩15分
- 住 所：福岡市博多区博多駅前南
第2梅田ビル 3-6-20
- T E L：092-483-9183

とんかつ光

ジャンル：豚肉



観光客にも大人気のとんかつ屋さん。
とんかつの衣はとても軽く重くないので、ランチにもオススメです。福岡でとんかつと言えばここにきてしまうほど、美味しいです。



- 営業時間：[日定休]
11:30～15:00/17:00～21:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩3分
- 住 所：福岡市博多区店屋町4-18
- T E L：092-291-9023

ひだりうま

ジャンル：馬肉



福岡でもこんなに美味しい馬肉を食べられるのかと感激したお店。コースで出てくるお通しの馬肉握りから既にクオリティ高く、最後まで大満足です。馬肉を召し上がりたいときは、熊本まで行かずとも、是非「ひだりうま」さんへ行ってください！



- 営業時間：[日・祝定休]17:30～23:00
- アクセス：地下鉄箱崎線 呉服町駅徒歩10分
- 住 所：福岡市博多区下呉服町4-13
トーカンマンション13呉服町1F
- T E L：070-6596-3513

博多馬肉処 ぶろく

ジャンル：馬肉



こちらも馬肉専門店です。
普段見慣れない馬肉料理のメニューも多く、各部位の説明やおすすめの食べ方も書かれているので、一品一品楽しむことができます。



- 営業時間：[不定休]17:30～翌3:00
- アクセス：西鉄 天神駅徒歩13分
- 住 所：福岡市博多区中洲2-4-16
Nビル1F
- T E L：092-263-0269

グリルSumitoko



ジャンル：牛肉

ランチメニューの肉汁たっぷりのハンバーグや、柔らかなボークステーキが美味しいお店です。新鮮なのにリーズナブルなお値段も魅力的。夜もまた雰囲気やメニューが変わるので、昼夜と是非行っていたきたいです！



- 営業時間：[月～土]11:30～14:00
17:30～22:00
[日・祝]17:30～21:00
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩1分
- 住 所：福岡市博多区祇園町2-35 1F
- T E L：092-292-5789

清喜



ジャンル：牛肉

2019年のミシュランガイドにも掲載されたステーキ屋さんです。カウンター12席のみで、真ん中でお肉を焼いてくれるのでライブ感も楽しめます。お肉の前にいただく野菜がメインのお料理も最高です！



- 営業時間：[火曜定休]16:00～24:00
- アクセス：西鉄 薬院駅徒歩8分
- 住 所：福岡市中央区平尾1-10-20
BRAMASOLEhirao 1A
- T E L：092-522-6611

Akamiya COWSI



ジャンル：牛肉

和牛A5ランクのお肉を炭火焼きと熟成肉で味わえるフレッシュステーキのお店。その日のお肉がサイズと共に張り出されており、焼く前のお肉を確認してオーダーできます。熟成肉もフレッシュな肉もどちらも美味しいです。



- 営業時間：[不定休/ランチ営業は平日のみ]
12:00～16:00/16:00～24:00
- アクセス：地下鉄七隈線 渡辺通駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区春吉2-17-2 1F
- T E L：092-791-2592

MERCURY River Grill



ジャンル：牛肉

古民家をリノベーションした素敵なお店で、最高級の炭焼きお肉をいただけます。熟成したお肉は分厚いのにととても柔らかく、焼き加減も最高！前菜などとても手が込んでおり、どれもとても美味しいのでオススメです。



- 営業時間：[日曜定休]18:00～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区西中洲4-6
リッパビル
- T E L：050-3033-3942

AUTHENTIC LIVING BUTCHER NYC



完全
予約制

ジャンル：牛肉

一つ一つのお料理が繊細で美味しく、見た目も美しく、目で楽しむこともできるお料理ばかりです！お肉はもちろん、アミューズからスープまでレベルの高いコースを是非どうぞ！



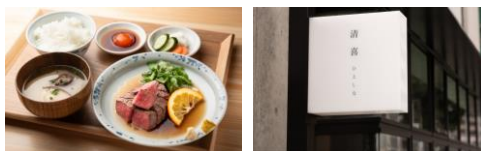
- 営業時間：[不定休]11:00～22:00
- アクセス：地下鉄七隈線 薬院大通駅徒歩10分
- 住 所：福岡七隈線 市中央区警固3-13-6
- TEL：050-5593-5308

清喜 ひとしな



ジャンル：牛肉

なんとこちらのお店は店名のとおり、「出汁ステーキの土鍋ご飯定食」の一品（ひとしな）のみ！極上の赤身ヒレ肉を優しいお出汁でいただく、珍しいメニューです。ステーキなのに食べるとホッとする定食を是非どうぞ！



- 営業時間：[火曜定休]
月水木金 11:00～15:00
土日祝 11:00～16:00
- アクセス：地下鉄六本松駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区六本松4-5-39 1F
- TEL：092-406-5663

サイラ 2000吉



ジャンル：牛肉

薬院の路地裏にある隠れ家的なお店です。このイチ押しは、創業当時から人気の「レアハンバーグ」。ホテル出身のシェフが作るハンバーグはジューシーで、デミグラスソースとの相性も抜群です！セットのパンもソースにつけて最後まで楽しめます！



- 営業時間：[不定休]11:00～15:00
18:00～22:00
- アクセス：西鉄 薬院駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区薬院1-14-9 1F
- TEL：092-731-4368

にくのくーた



ジャンル：牛肉

「はんやかどのくーた」さんの系列店。お肉が美味しいお店です。さすがくーたさんなので、お魚もちろん美味しい！どれを頼んでもハズレなし！



- 営業時間：[日曜定休]17:30～翌2:00
- アクセス：地下鉄七隈線 天神南駅徒歩4分
- 住 所：福岡市中央区西中洲2-5-1
- TEL：050-5872-7642

肉屋うたがわ



ジャンル：牛肉

看板メニューの、ヒレとサーロインのビステックは迫力あります。また、ワインも美味しいです。お店の雰囲気も良く何人かで食べに行くと丁度よいと思います。牛、豚、鴨、ラムと選りすぐりのお肉を堪能できます。



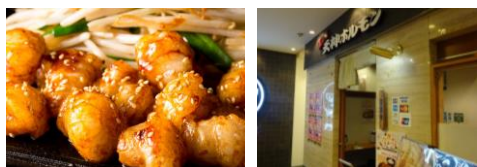
- 営業時間：[不定休]12:00～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩3分
- 住所：福岡市中央区大名2-3-5
- TEL：092-739-8050

天神ホルモン 総本店



ジャンル：肉

ガッツリ食べたい！という方にオススメのお店です。プリプリコロコロのホルモンに、甘辛く濃いタレがしみ込んでいて、ご飯がすすむこと間違いなしです。私のおすすめは、丸腸とハラミがセットになった定食です！



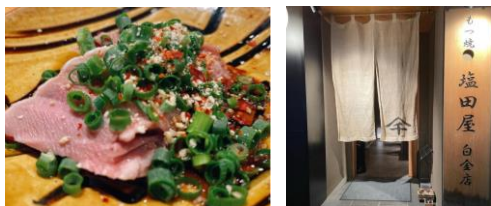
- 営業時間：[全日]11:00～22:00
- アクセス：地下鉄空港線 天神駅徒歩2分
- 住所：福岡市中央区天神2-11-3
ソリアステージ専門店街 B2F
- TEL：092-733-7080

もつ焼 塩田屋



ジャンル：肉

カウンターと小上がりのお座敷が一つの、こじんまりとしたお店です。もつ独特の臭みもなく新鮮なもつ刺し、もつ焼きを堪能できます。変わり種もたくさんあるので是非お試しください！



- 営業時間：[日曜定休]17:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 天神駅徒歩10分
- 住所：福岡市中央区春吉3-25-10
王丸ビル 1F
- TEL：092-712-2040

ビーフマン 天神西通り店



ジャンル：肉

A5ランクの黒毛和牛が格安で味わえる、肉バルワイン酒場です。カジュアルスタイルの店内は、いつも賑やかで、少量のお肉から注文できます。お肉に合うカクテルやワインも豊富にそろっています。気軽に美味しいお肉を味わいたい方におすすめです！



- 営業時間：[不定休]11:30～21:00
- アクセス：地下鉄空港線 天神駅徒歩3分
- 住所：福岡市中央区大名2-6-5
天神西通り館 1F
- TEL：092-738-2929

グルメ都市福岡は焼肉も抜群の美味しさ！

焼肉



お肉そのものを堪能したら、
次は王道の焼肉！
九州産のお肉をたっぷりどうぞ！



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

焼肉屋さんもリーズナブルなお店から
特別感のあるお店まで多種多様です。
新鮮なブランド牛にたくさん出会えるのも
九州ならでは！

焼肉

大東園 離れ 祇園亭



ジャンル：焼肉

祇園駅すぐ近くの焼肉屋さん。綺麗で個室もあるので会食にも向いています！九州の黒毛和牛、竜崎牛、佐賀牛、伊万里牛、宮崎牛…厳選された牛肉は、柔らかく適度に脂がのっていて、どの部位を食べてもハズレなし！



- 営業時間：[火曜定休]17:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩2分
- 住 所：福岡市博多区祇園町4-68
- T E L：050-1808-5176

七輪焼肉ばかとあほ



ジャンル：焼肉

コストパフォーマンス最高のお店！お肉美味いんです。こちらの春吉店は若手を連れてよく行くお店です！ただし店内はモクモクで服や髪に焼肉臭がしっかりつきます！笑



- 営業時間：[定休日] 月曜・第2火曜
18:00～翌2:00（日曜は翌1:00まで）
- アクセス：地下鉄七隈線 渡辺通駅徒歩10分
- 住 所：福岡市中央区春吉2-1-10
- T E L：092-715-2917

力飯店



ジャンル：焼肉

60年続く力飯店さんのこだわりは、上質な赤身肉！脂身の少ない赤身は、ヘルシーで柔らかく、肉の甘みも感じる事ができ、いくらでも食べることができます！赤身肉を食べるなら、他のお店とは一味違う力飯店さんへ是非！



- 営業時間：[月曜定休]平日17:00～23:00
日・祝17:00～22:00
- アクセス：西鉄 天神駅徒歩10分
- 住 所：福岡市中央区西中洲12-21
- T E L：092-752-7800

にく屋 肉いち



ジャンル：焼肉

安くて美味しいお肉をたくさん食べるなら、ここ！炭火焼の香りが漂うカルビも、ハラミも脂がしっかりとのっていて、コスパ最高でいただけます。お酒が好きな方は是非飲み放題付きのコースでお楽しみください！



- 営業時間：[1/1のみ定休]16:00～24:00
- アクセス：JR博多駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区博多駅南1-2-18
- T E L：092-472-1129

焼肉 どんごん

ジャンル：焼肉



いつも予約で満席、福岡市民から長年愛され続けている老舗です。オススメはジュシーで柔らかいタン！翌日がお休みの場合は丸ごとニクホイル焼きも是非どうぞ！



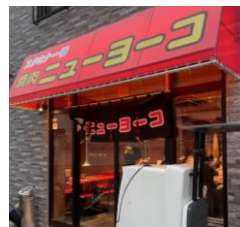
- 営業時間：[水曜定休]18:00～翌1:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩8分
- 住 所：福岡市中央区警固1-15-27 田中ビル1F
- T E L：092-731-4783

焼肉ニューヨーク

ジャンル：焼肉



焼肉ヨーコの姉妹店。
すごく安いわけではありませんが、コスパ良い美味しい焼肉屋さんです。



- 営業時間：[不定休]17:00～24:00
- アクセス：地下鉄七隈線 天神南駅徒歩4分
- 住 所：福岡市中央区春吉3-23-3 アルテ天神 1F
- T E L：050-5869-1165

BAKURO 薬院本店

ジャンル：焼肉



鹿児島島の牧場で飼育しているA5～A4ランクの肉を堪能できる、落ち着いた雰囲気での綺麗な焼肉屋さん。焼きしゃぶ・焼きすきがウリですがその他のお肉も美味しくいただけます。



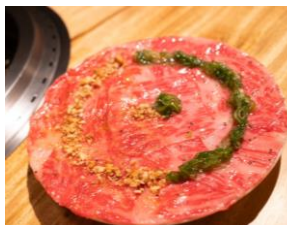
- 営業時間：[不定休]11:30～14:30/
17:00～21:30
- アクセス：西鉄 薬院駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区薬院3-12-41 1F
- T E L：092-406-1129

福岡焼肉kintan

ジャンル：焼肉



都内で人気のお店が、福岡にも進出！
見た目にも美しいタン、味はもちろん安定の美味しさ！



- 営業時間：[全日]
11:00～15:00/17:30～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区大名2-6-50 福岡大名ガーデンシティ2F
- T E L：092-401-1729

焼肉

利花苑 大名本店



ジャンル：焼肉

福岡の老舗焼肉屋さんです。お店が認めた数少ない生産者からのみ仕入れる黒毛和牛は、糸島牛、伊万里牛、吉岐牛、天草牛、博多和牛。九州の美味しいお肉を堪能できます。



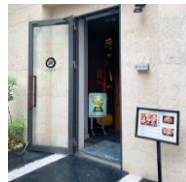
- 営業時間：[第1・3水定休]
11:30~22:30
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区大名2-3-12
- T E L：092-752-8833

龍園



ジャンル：焼肉

西中洲で人気の高級焼肉屋さん。個室でゆっくりと焼肉を楽しめます。コースはボリュームもあり、お肉も美味しいです。



- 営業時間：[不定休]
12:00~15:00/17:00~24:00
※日曜日のみ22:00まで
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区西中洲4-3
ATE西中洲1F
- T E L：092-282-8111

福岡のこれとー？ 知っとー？

訳：知ってる？

「山笠といえば博多たい」で有名な、博多夏の祭り「博多祇園山笠」。

福岡では6月から、街中で**長法被にステコと下駄姿**の男性をあちらこちらで見かけます。

毎年6月1日は、「**長法被解禁の日**」なのです。

長法被は山笠期間中の正装となる為、冠婚葬祭をはじめ公的な場所でも着用OKとなっています。

6月24日から順次流れごとの飾り山がいたるところでお披露目されています。



アジアの玄関口で味わう絶品中華!

中華・餃子



香辛料の効いた王道中華料理から
創作中華、リーズナブルな餃子まで、
美味しい中華料理をご堪能ください！



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

福岡は中華料理や餃子のお店が
とても多いのです。
是非、お気に入りの中華をみつけてください！

凜丹 toiet



ジャンル：中華

大名の少しはずれにある中華料理店。ランチでも大変人気のお店で、中でも四川風麻婆定食がオススメです！ひき肉メインの食べ応え抜群の麻婆豆腐で辛さはマイルド、食べやすくて最高です。



- 営業時間：[火曜定休]11:30～14:00/
18:00～21:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩5分
- 住所：福岡市中央区大名1-6-13
バルビゾン95 1F
- TEL：092-726-0611

頤和園 博多駅前店



ジャンル：中華

広く綺麗な店内で本格的な中華料理をリーズナブルに味わえるので、ランチ時はいつも賑やか。麻婆炒飯も五目あんかけそばも、とにかくどれも具沢山大満足間違いなしです！



- 営業時間：[月～木・日]11:30～14:30/17:00～21:00
[金・土] 11:30～14:30/17:00～21:30
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩1分
- 住所：福岡市博多区博多駅前2-20-1 12F
- TEL：092-471-1021

一輩子吉華



ジャンル：中華

四川料理と辛いのが苦手な自分に向いてない…と思ったら辛いけど美味しい！！特に汁なし担々麺は麺がらして美味しく止まらなくなります！アルバイトしているスタッフさんはゲーム業界を目指す感じの良い好青年もいてお気に入りのお店になりました！



- 営業時間：[日曜定休]
11:30～14:30/18:00～22:00
- アクセス：JR博多駅徒歩16分
- 住所：福岡市博多区美野島2-3-14
- TEL：092-600-0599

白金中華 星期菜



ジャンル：中華

2024年3月に移転しました。移転後のお店は、白金の閑静な住宅街にあり、落ち着いた空間でお食事ができます。私はこの担々麺がとてもお気に入りです。他のメニューも一品一品丁寧に作られているイメージです。お茶も数種類ありどれも香り高く美味しかったです。



- 営業時間：[全日]
11:30～15:00/17:30～22:00
- アクセス：地下鉄七隈線 薬院駅徒歩7分
- 住所：福岡市中央区白金1-11-7 白金茶房
- TEL：092-791-3210

餃子 李



ジャンル：餃子

薬院にある大人気の餃子屋さん。
餃子だけでなく、メニューが豊富でどれもこれも食べたくなります！餃子は焼きはもちろん、水餃子も絶品。並ぶ価値のあるお店です。



- 営業時間：[火曜定休]
11:30～14:30/17:00～23:00
- アクセス：地下鉄七隈線 薬院駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区薬院3-1-11
福海ビル1F
- T E L：092-531-1456

餃子のラスベガス



ジャンル：餃子

インパクトのある店名にインパクトのある暖簾。
焼き餃子も水餃子も大きく、皮が厚めで、餡がたっぷり！餃子以外にもメニュー豊富なネオ居酒屋さんです。



- 営業時間：[月～金]17:00～24:00
[土・日・祝]16:00～24:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩10分
- 住 所：福岡市中央区大名1-2-15
SQUARE大名1F
- T E L：092-707-3898

鉄なべ 祇園



ジャンル：餃子

博多の餃子と思ったら、ここ「鉄なべ」！
本当に揚げてないの？と思うほどパリパリの焼き餃子。小ぶりなのであつというまに一人前食べてしまいます。注文時は二人前がおすすめ！



- 営業時間：[日曜定休/祝日不定休]
17:00～22:30
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩1分
- 住 所：福岡市博多区祇園町2-20
- T E L：092-291-0890

旭軒 博多駅前本店



ジャンル：餃子

ころんとした一口餃子のお店。小さいのに具沢山で、外はカリッと、中はジューシーです！何もつけずに食べてもおいしいですが、辛みそを少しつけて食べるのもオススメです。



- 営業時間：[日曜定休]15:00～24:00
- アクセス：JR博多駅博多口徒歩3分
- 住 所：福岡市博多区博多駅前2-15-22
- T E L：092-451-7896

地元の美味しい食材を活かした和食

和食・居酒屋



**グルメな地元民に愛される和食。
お店で提供される家庭料理は一味違う！
疲れた胃腸にも染み渡る味を是非！**



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

ご飯やお味噌汁がそもそも美味しい！
地魚や野菜そのものの味を生かした料理も多く、
シンプルだけど絶品な和食がたくさんあります。

えびす 博多駅前店



ジャンル：居酒屋

えびすさんは、私が福岡で一番大好きなお店です。予定がない日は毎日通って夕食を食べるほど、私にとって心落ち着く空間のある大事な場所です。一人でも入りやすく、身近な食材で美味しいご飯を提供してくれて、心身ともに満たしてくれるので福岡で一番のオススメ！



- 予算：5,000円前後
- 営業時間：[不定休]18:00～24:00
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩1分
- 住所：福岡市博多区博多駅前1-7-10
- TEL：092-414-1114

女とみそ汁



ジャンル：居酒屋

カウンターに並んでいる大皿料理をつまみながら、晩酌しつつ、お店自慢のお魚料理やみそ汁とご飯（おにぎり）が味わえます。おばんざいが本当に美味しくバリエーションも豊富。お魚もその時々旬の魚を本当に美味しく提供してくれます。



- 予算：6,000円前後
- 営業時間：[月曜定休]火～土 17:00～24:00
日 16:00～23:00
- アクセス：地下鉄七隈線 桜坂駅徒歩10分
- 住所：福岡市中央区赤坂3-10-49 2F
- TEL：092-713-6056

三原豆腐店



ジャンル：和食

佐賀県産のふくゆたか大豆を100%使用！大豆の旨味が詰まったお料理は抜群にく、特に「豆腐チョコレート」は是非食べてほしい一品。お豆腐をテーマにしたお店とは思えないお洒落感も最高です。



- 予算：5,000円前後
- 営業時間：[月～土]17:30～24:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住所：福岡市中央区西中洲3-19
- TEL：092-731-1108

広島お好み焼き 巧房



ジャンル：和食

お好み焼きのお店ですが、ジャンル問わずどのメニューも、鉄板焼きも美味しいお店です。ガーリックトーストも絶品！店主さんが釣り好き、そしてゲーム好きなので、カウンターでお話するのも楽しみです！



- 予算：2,000円前後
- 営業時間：[月～土]17:30～23:00
- アクセス：地下鉄七隈線 薬院駅徒歩7分
- 住所：福岡市中央区白金2-15-47
- TEL：092-523-7728

天麩羅処ひらお 大名店



ジャンル：和食

福岡では知らない人がいない天ぷら専門店。リーズナブルな価格で、熱々天ぷらを美味しくと気軽に食べられます。また、テーブルには無料のイカの塩辛があり、こちらも絶品！



- 予算：1,000円前後
- 営業時間：[火曜定休]10:30~20:00
- アクセス：地下鉄空港線 天神駅徒歩5分
- 住所：福岡市中央区大名2-6-20
- TEL：092-752-7900

元祖博多めんたい重



ジャンル：和食

白ご飯の上に、昆布を巻いた自家製明太子を乗せたお重。とても完成度が高く美味しいです。また、「めんたい煮こみつけ麺」のセットも福岡らしさを感じる一品。早朝からの営業時間も魅力。



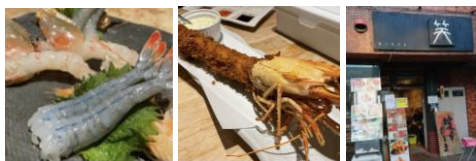
- 予算：3,000円前後
- 営業時間：[全日]7:00~22:30
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住所：福岡市中央区西中洲6-15
- TEL：092-725-7220

笑うだるま



ジャンル：居酒屋

海老好きならココ！生の海老はもちろん、海老のクリームコロッケ、エビチリなど…最初から最後まで海老尽くしでお腹いっぱい大満足です！



- 予算：4,000円前後
- 営業時間：[月~土]18:00~翌3:00
[日・祝]18:00~翌1:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩10分
- 住所：福岡市中央区大名1-10-13
オリブコート2F
- TEL：092-761-8088

おでん 新乃



ジャンル：和食

おでんが美味しいお店。あっさり味の「白おでん」と甘辛味の「黒おでん」が楽しめます。中でも私の一押しはチーズのおでん！見た目も珍しく、味もちろん最高です。そして、おでん以外の一品お料理もオススメです。



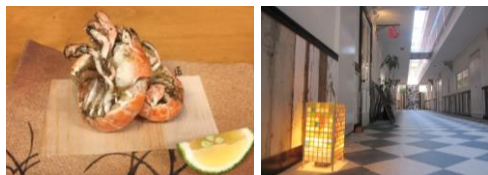
- 予算：6,000円前後
- 営業時間：[月~土]18:00~24:30
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩10分
- 住所：福岡市中央区警固2-10-8
- TEL：092-751-2400

心花



ジャンル：和食

平尾のおしゃれな和食屋さん。隠れ家的な雰囲気、カウンターでゆっくりとした時間を過ごせます。季節の食材を、リーズナブルなお値段のコースと、素敵な食器で楽しむことができるお店です。



- 予算：8,500円～15,000円前後
- 営業時間：[日・祝定休]18:00～23:00
- アクセス：地下鉄七隈線 薬院駅徒歩9分
- 住所：福岡市中央区大宮1-6-17
パサージュF 111号
- TEL：092-526-6390

赤坂 こみかん



ジャンル：居酒屋

春吉に本店を構える「薫焼みかん」さんの姉妹店で、天ぷらをメインにした活気のある居酒屋さん。天ぷらは熱々の揚げたて、どの料理も絶品！予約必須の超人気店ですが、行かれる際はライブ感を楽しめるカウンター席を是非！



- 予算：7,000円前後
- 営業時間：[不定休]17:00～24:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩5分
- 住所：福岡市中央区大名1-7-10 1F
- TEL：092-734-3090

殻の三光橋



ジャンル：和食

蟹好きにはたまらない、美味しい蟹をいただけるお店です。カウンターのみなので予約は必須！蟹はもちろん最高ですが、貝類も甲殻類も抜群です！



- 予算：7,000円前後
- 営業時間：[日定休]17:00～23:30
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩3分
- 住所：福岡市中央区西中洲11-6
三光ビル2F
- TEL：092-753-9563

しん進



ジャンル：和食

何を食べても美味しいと評判の人気店。味も見た目もクオリティが高く、何を頼んでもハズレなし！いつも予約でいっぱいですが、新鮮な鯨を味わうこともできるので、気になる方は是非行ってみてください。



- 予算：9,000円前後
- 営業時間：[日・祝定休]18:00～24:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩3分
- 住所：福岡市中央区西中洲5-15
セントラルパークタワー2F
- TEL：092-771-9333

千翠



完全
予約制

ジャンル：和食

隠れ家風のお店。メニューはお任せコースのみで九州産の野菜や新鮮な魚介、多様な日本酒などと一緒に、その時その瞬間の旬な味を堪能できます。



- 予算：15,000～20,000円前後
- 営業時間：[不定休]12:00～22:00
- アクセス：地下鉄七隈線 薬院駅徒歩6分
- 住所：福岡市中央区薬院3-7-1 2F
- TEL：050-5486-9118

藁焼 みかん



ジャンル：和食

古民家風の店内は落ち着きがあつくつづけます。（赤坂こみかんは姉妹店です）
名物の藁焼きで頂くカツオなどの魚介もさることながら、佐賀の郷土料理をオリジナルに仕上げた「焼ごとうふ」も、大変美味しいです！



- 予算：9,000円前後
- 営業時間：[日曜定休]17:00～24:00
- アクセス：地下鉄七隈線 渡辺通駅徒歩6分
- 住所：福岡市中央区春吉2-12-20
- TEL：092-712-0388

割烹よし田



ジャンル：和食

鯛茶漬け定食が有名なお店です。お刺身として、お茶漬けとして、二度楽しめるのが魅力的です。おもてなし懐石コースのイカも絶品！（元は天神で営業していましたが、天神再開発のため2025年までは下記住所に移転中です）



- 予算：8,000円前後
- 営業時間：[第1・第4日曜定休]
11:30～14:30/17:00～22:30
土・日・祝 17:00～22:00
- アクセス：地下鉄箱崎線 呉服町駅徒歩3分
- 住所：福岡市博多区店屋町1-16
- TEL：092-721-0171

かゆう美酒美食



ジャンル：和食

天ぷらが美味しい店です。エビのすり身をパンに挟んで揚げた「ハトシ」いう長崎の美味しい郷土料理が食べられます。天ぷらがメインのお店ですが、魚料理をはじめ、一品料理もおすすめて。西中洲でゆっくりと美食を味わいたい方は是非！



- 予算：17,000円前後
- 営業時間：[日・祝定休]18:00～21:30
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住所：福岡市中央区西中洲5-3
- TEL：092-752-6779

茶懷石 中伴



ジャンル：和食

西中洲にある、カウンター8席のみの和食の名店。「茶懷石」の名のとおり、お茶を点ててくれるところから始まります。ご飯、椀物、焼物…と素朴ながら、しっかりと和食本来の味を楽しむことができます。正統派な和食という感じです。



- 予算：35,000円前後
- 営業時間：[月～土]
12:00～15:00/18:00～23:30
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住所：福岡市中央区西中洲3-19 2F
- TEL：092-725-1115

うら本 赤坂店



ジャンル：和食

コチラはディナーも絶品ですが、ランチの「季節会席」をぜひ頼んでいただきたいです！選べるお料理に、ご飯…博多を感じる食材を一口ずつ色々と楽しめるので季節ごとに通いたくなるお店です。



- 予算：昼3,000円前後/夜8,000円前後
- 営業時間：[日曜定休]
11:30～14:30/18:00～23:30
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩10分
- 住所：福岡市中央区大名1-4-11 1F
- TEL：092-725-6168

福岡のこれとー？ 訳：知ってる？

全国のコンビニで手軽に購入できる「肉まん」。みんな大好き「肉まん」。福岡のコンビニで肉まんを購入すると、**あら珍しい！**

「**酢醤油**」と「**からし**」が付いてきます。

または「ポン酢（酢醤油）とからしはお付けしますか？」と聞かれます。

実は福岡だけではなく九州では

肉まんに「**酢醤油**」をかけるのが一般的なのです。

福岡のコンビニで肉まんを見かけたら、是非試してみてください！



洋食だって、どこのお店も間違いなしのおいしさ!

洋食



老舗から若者に人気の洋食店まで
こだわりのソースからフライものまで
どこに行ってもはずれなし!



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

福岡は和食に目がいきがちですが、
実は洋食の名店も沢山あります!
各店のこだわりを是非召し上がってください!

レストラン 達



ジャンル：洋食

昭和40年創業の老舗洋食屋さん。仕込みに25日間かけたソースで煮込んで作るビーフシチューは月初のみ注文でき、本当に絶品です！オープン当初からのお客さんも多く、3代続けて通われている方もいらっしゃるぐらいに、食通が虜になる洋食屋さんです。



- 営業時間：[火～日]11:00～15:00/
16:30～21:00
- アクセス：地下鉄空港線 天神駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区天神3-16-1 B1F
- T E L：092-751-7302

洋食堂 はなや



ジャンル：洋食

博多駅から徒歩圏内にある、お洒落な洋食屋さん。清潔な店内では、上品な味つけの洋食メニューが豊富に味わえます。私のオススメは「エビフライ&カニクリームコロッケ」！更にアフターコーヒ・紅茶は50円です！



- 営業時間：[日・祝定休]
11:30～15:00/18:00～22:00
- アクセス：JR博多駅徒歩5分
- 住 所：福岡市博多区博多駅東1-3-6
- T E L：092-474-8678

ボンバーキッチン



ジャンル：洋食

洋食激戦区薬院にお店を構え、地元民に愛される洋食屋さん。ポークカツ定食が有名ですが、それ以外のメニューも美味しそうです！「ご飯に合う」をモットーに考えられたメニューはボリューム満点で、洋食メニューだけでなく丼物やカレー等、幅広く提供されています。



- 営業時間：[不定休] 11:30～15:30/
17:30～21:00
- アクセス：地下鉄七隈線 薬院大通駅徒歩2分
- 住 所：福岡市中央区薬院2-2-18
- T E L：092-732-3116

ニュースマイル



ジャンル：洋食

元々は洋食レストランでしたが、10周年を機に業態変更して2022年からお弁当とお惣菜の専門店としてリニューアルしました！レストランの時から私のオススメ「2コ玉スパ」は、お弁当になっても健在です！（2Fにイートインスペースが少しあります）



- 営業時間：[月曜定休] 10:00～18:30
※11:00～19:00受け取り可能
- アクセス：地下鉄七隈線 薬院大通駅徒歩7分
- 住 所：福岡市中央区薬院2-19-1
- T E L：092-713-6058

フレンチ・イタリアンも充実しています！

フレンチ・イタリアン



コスパの良いお店から、
少し大人なお店まで
選択肢が幅広いのが魅力です！



ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス

フレンチ・イタリアンにも
福岡の食材をふんだんに使用されていて
どのお店でも他とは違う味を楽しめます！

フレンチ・イタリアン

レストラン アレナ



完全
予約制

ジャンル：フレンチ

ワンランク上のフレンチをいただくことができます。味付け、彩り、出てくる料理ごとにテーマがあり、五感で楽しめるお店です。ワインのラインナップも豊富。特別な日に行ってみてください。



- 予算：30,000円前後
- 営業時間：[不定休] 18:00～23:00
- アクセス：地下鉄七隈線 天神南駅徒歩4分
- 住所：福岡市中央区西中洲10-3
- TEL：092-406-4437

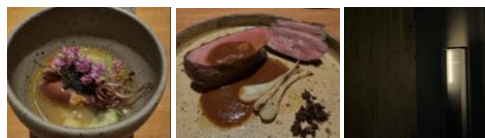
nishinakasu泥川武士



完全
予約制

ジャンル：イタリアン

平尾にあるイタリア料理店の泥川シェフが西中洲にオープンした2号店。カウンター7席のみで特別感のある空間を楽しめます。そしてイタリアンなのに和食の繊細さを感じる味付け、ここでしか味わえません！唯一無二のドロカワスタイルをお試しください！



- 予算：20,000円前後
- 営業時間：[日曜定休]18:00～19:30
※上記は食事開始時間。19:30最終入店。
- アクセス：地下鉄空港線 天神駅徒歩10分
- 住所：福岡市中央区西中洲5-6 1F
- TEL：092-982-3344

イムリ



ジャンル：フレンチ

桜坂の坂をのぼったところにある雰囲気のあるお店。福岡タワーも眺めることができるお席もあります。本日のオススメ食材の説明から始まり、どれも美味しい料理が出てきます。



- 予算：15,000円前後
- 営業時間：[ランチのみ火曜定休]
11:30～14:30/17:00～23:00
※17:00～24:00 Bar営業
- アクセス：地下鉄七隈線 桜坂駅徒歩7分
- 住所：福岡市中央区谷1-3-15
- TEL：092-762-7070

NAKAGAWA



ジャンル：イタリアン

イタリア料理がベースですが、九州の食材と旬の味をふんだんに感じるお料理をいただくことができます。特にランチはコスパのよいコースを堪能できるので、カジュアルなイタリアンをご希望の際は、大変おすすめです！



- 予算：10,000円前後
- 営業時間：[不定休]11:45～13:30
18:00～21:00
- アクセス：地下鉄渡辺通駅直結1番出口
- 住所：福岡市中央区渡辺通2-1-82 B1F
- TEL：092-707-3934

種類豊富なハンバーガーを味わえる！

ハンバーガー



どこか懐かしさのあるものから、
アメリカンなものまで、多種多様なハン
バーガーはどれも絶品です！

ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス



流行りのボリューム感たっぷりのバーガーもいいで
すが、昔ながらの味をまもり続けるこだわりのバー
ガーも是非味わってください！

ハンバーガー

やすらぎ丸



ジャンル：ハンバーガー

車じゃないといけないのが難点だが、福岡を代表するB級グルメです！福岡で有名なリョーユーパンというメーカーのコッペパンに、イカフライとステーキが挟まった『金印ドッグ』は本当に美味しいです！



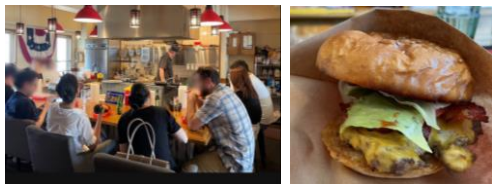
- 営業時間：[不定休]11:00～翌2:30
- アクセス：西戸崎駅から2,500m（車で約6分）
- 住 所：福岡市東区大岳4-8-21
- T E L：092-605-4500

ユーエスバーガー



ジャンル：ハンバーガー

アメリカ人の店主さんがやられてるバーガーショップ。お店に入るとそこはアメリカ！？日本語があまり通じません！笑。なので、英語（カタコトOK）でトッピングを注文。パンズをカリッと焼き上げたジューシーなアメリカンバーガーが出てきます！



- 営業時間：[不定休]11:30-14:00/17:00-22:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩3分
- 住 所：福岡市中央区大名2-3-2 T's SQUARE 5F
- T E L：092-406-3499

ハングリーヘブン 福岡今泉店



ジャンル：ハンバーガー

色々とバリエーションの多いハンバーガー。私の好きなのは、テリヤキバーガーにソースはタルタル、オプションのアボカドトッピングです！



- 営業時間：[元日休業]
11:00～17:00/17:00～22:00
- アクセス：西鉄 天神駅徒歩7分
- 住 所：福岡市中央区今泉1-17-14-1
- T E L：092-205-1111

今屋のハンバーガー



ジャンル：ハンバーガー

西公園にある名物おじいちゃんを作るバーガー！と言いつつこれはバーガーなのか？と突っ込みたくなります。非常に人気で1時間待ちの行列ができることもあります。



- 営業時間：[不定休]11:00～売切れ次第
- アクセス：地下鉄空港線 大濠公園駅徒歩12分
- 住 所：福岡市中央区西公園13-13
西公園展望台
- T E L：090-9726-7000

食事の後は落ち着いたバーで一息。

バー



名物料理を堪能した後は、
ここにしかない特別感のあるバーで
博多の長い夜をお楽しみください。

ザキミヤシュラン ワンポイントアドバイス



一癖も二癖もあるマスターのいるバーで
お酒だけではなく、会話も楽しめることが
福岡のバーの最大の魅力です！

Bar Tetu



ジャンル：バー

マスターのテツさんがとにかくすごいバー。テツさんの注ぐお酒やドリンク類は注ぎ方によって味わいに変化します。いつも自分で注いで飲むのでは本当に違った味わいで感動します！また、ワインへのこだわりもあり、見たことのないような品揃えです。テツさんのお話を聞いただけでも行く価値のあるバーです！



- 営業時間：[日曜定休]19:00～翌3:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩9分
- 住所：福岡市中央区西中洲3-6
連スクエアビル 1F
- TEL：092-406-6855

万 yorozu



完全
予約制

ジャンル：バー

日本茶を始めとした様々なお茶をベースとしたお酒などを提供してくれる、ものすごく素敵な空間のお店。お店に入った瞬間からお茶の香りと落ち着いた雰囲気癒されます。



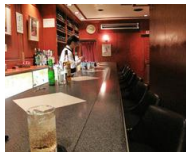
- 営業時間：[不定休]12:00～24:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩10分
- 住所：福岡市中央区赤坂2-3-32
赤坂MOKUZO
- TEL：092-724-7880

奇跡の店 スタンドバー西岡



ジャンル：バー

中洲にある有名なマジックバーです。マジシャンの西岡さんは、マジックのテクニックだけでなく、話術も超一流。西岡さんの世界観から一気に抜け出せなくなります。中洲の長い夜は、是非、驚きと感動のマジックショーで締めくくってみてください！



- 営業時間：[日・祝定休]19:00～翌2:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩4分
- 住所：福岡市博多区中洲2-7-9
植田ビル 2F
- TEL：092-291-3212

トゥールビヨン



ジャンル：バー

中洲の中心にある、ゴージャスな内装が有名なバーです。お酒だけではなく、お料理もクオリティが高く、イタリアン料理やアジア料理をお酒と一緒に楽しむことができます！日常を忘れてしまいうような空間を是非体験してみてください！



- 営業時間：[日曜定休]17:30～翌4:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住所：福岡市博多区中洲4-2-4
松尾ビル B1F
- TEL：092-262-6605

サイバーコネクトツー スタッフ行きつけの おいしいお店をご紹介します!!



福岡本社のスタッフが足しげく通う3店。
和食、お肉、中華、ジャンルは違えど共通することは、
「一度食べると夢中になる美味しさ」。
漫画『チェイサーゲーム』に登場するお店もあります。
是非一度、召し上がってみてください!

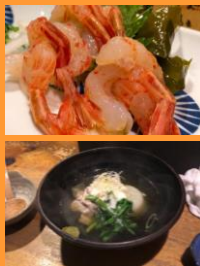


■店名

えびす 博多駅前店

ご夫婦でやられているかざらない居酒屋さんですが、私は福岡で一番お気に入りのお店です。心と体にとてもやさしいおでんや、高級食材でなく一般的なお魚や食材なのに普通以上に全てが美味しいお店です。常連さんも多いお店ですが常連さんの人柄も良くお一人でもふらっと入れるお店です。

- 営業時間：[不定休]18:00~24:00
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩1分
- 住 所：福岡市博多区博多駅前1-7-10
- T E L：092-414-1114



『チェイサーゲーム』にも登場!!

■店名

グリルSumitoko

肉汁たっぷりのハンバーグが絶品で、弊社スタッフもランチで通い詰めるお店です。豚ステーキは柔らかくジューシーで、肉の旨味を味わえる丁度よい焼き加減です。夜も黒毛和牛の希少部位など美味しいお肉をリーズナブルに提供してくれます。CC2の社員食堂化しています(笑)。

- 営業時間：[月～土]11:30～14:00
17:30～22:00
[日・祝]17:30～21:00
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩1分
- 住所：福岡市博多区祇園町2-35
プレスト博多祇園ビル1F
- TEL：092-292-5789



チェイサーゲームにも登場!!

■店名

頤和園 博多駅前店

弊社スタッフの行きつけのお店。盛りの多さと激辛麻婆チャーハン・担々麺がおすすめです。薄味のチャーハンの上に、激辛の麻婆豆腐がたっぷりかった激辛麻婆チャーハンは、食べると癖になるコクのある辛さで、また食べなくなる旨さです。担々麺は麺に絡みつく、クリーミーなピリ辛のスープが癖になること間違いなしです。コスパ最強です。

- 営業時間：[月～木・日] 11:30～14:30/
17:00～21:00
[金・土] 11:30～14:30/
17:00～21:30
- アクセス：地下鉄空港線 祇園駅徒歩1分
- 住所：福岡市博多区博多駅前2-20-1
大博多ビル12F
- TEL：092-471-1021



チェイサーゲームにも登場!!

ランチおすすめ特集

博多シーフード うお田



鮮魚ジャンルでもご紹介した「うお田」さん。オープン10分前から約400人、約280分待ちの超ド級の人気店ですが、どんなに待っても食べなくなるランチメニューばかりです。（どうしてもどうしても行きたい！という方、宮崎まで、こっそりご相談ください！）

※2025/07/18から新店舗へ移転。

▶写真は上から、SNS大バズリの「明太いくら卵焼き丼」、「ふわたま海鮮ユッケ丼」、「うな玉ジュー」。



- 営業時間：[全日]7:00～10:00
11:00～23:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩4分
- 住 所：福岡市中央区西中洲4-17
- T E L：092-292-7444

元祖博多めんたい重



和食・居酒屋ジャンルでもご紹介した「めんたい重」さん。いつも行列で混んでいますが、平日のランチタイムは比較的、狙い目です！明太子は、タレで味の濃さを調節できるので、自分好みの味に仕上げることもできます。福岡旅行最後のランチを、味も見た目もTHE福岡な一品で締めるのもオススメです。



- 営業時間：[全日]7:00～22:30
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩5分
- 住 所：福岡市中央区西中洲6-15
- T E L：092-725-7220

小野の離れ



鮮魚ジャンルでもご紹介した「小野の離れ」さん。とにかく豪華なランチメニューがお値打ち価格でいただけます。メインは2種類～7種類まで選べて、九州のお米で炊いた白米はお代わり自由！更に小鉢や生卵、お味噌汁まで付いてくるので、大満足です！



- 営業時間：[全日] 17:00～22:00
- アクセス：地下鉄赤坂駅徒歩10分
- 住 所：福岡市中央区舞鶴1-3-11 2F
- T E L：092-726-6239

ランチおすすめ特集

博多炊き餃子 池ぽん



こちらは名前のとおり炊き餃子のお店ですが、ランチ限定で絶品牛丼を食べることができます。普通の牛丼とは違い、大きな牛ロースがたっぷり。お米とお肉によく絡む甘辛タレも最高です。お肉の量は是非1.5倍を選んでください！



- 営業時間：[日曜定休]
11:30～14:00/18:00～22:30
- アクセス：JR博多駅徒歩2分
- 住所：福岡市博多区博多駅東2-2-2
博多東ハニービル B1F
- TEL：092-472-1433

ユーエスバーガー



ハンバーガージャンルでもご紹介した「ユーエスバーガー」さん。ランチタイムも明るく賑やかで、ハンバーガーだけでなく、お店の雰囲気も含めて楽しむことができます。カリカリに焼いたベーコンや、瓶のコーラがアメリカっぽくてGOOD!!

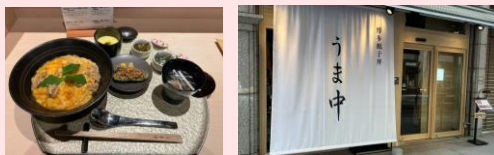


- 営業時間：[不定休]
11:30-14:00/17:00-22:00
- アクセス：地下鉄空港線 赤坂駅徒歩3分
- 住所：福岡市中央区大名2-3-2
- TEL：092-406-3499

博多親子丼 うま中



人気焼鳥店「うま中」さんで出る、超人気メニューの親子丼が、専門店として誕生。いつでもあの味を食べることができます！ふくやさんの明太子がのった親子丼も博多らしさ満点。ランチにオススメの一品です。



- 営業時間：[木曜定休]
月～土 11:00～14:00/18:00～22:00
日 11:00～14:00
- アクセス：地下鉄空港線 中洲川端駅徒歩1分
- 住所：福岡市博多区下川端町2-1
- TEL：092-407-2330

博多椒房庵



名物の「博多めん鯛まぶし」が、ランチタイムだと少しだけお安くいただけます。明太子と鯛茶漬を一度に楽しむことができる豪華で贅沢でボリュームのあるメニュー！椒房庵さんといえば、出汁が美味しい茅乃舎さんも系列ブランドとして有名なんですよ。



- 営業時間：[ビル休館日が定休日]
11:00～16:00/17:00～22:00
- アクセス：JR博多駅直結(アミュプラザ博多9F)
- 住所：福岡市博多区博多駅中央街1-1
- TEL：092-409-6611

福岡のおみやげ特集!

めんべい

明太子の名店「福太郎」が販売する、明太子の程よい辛さと、魚介の旨味がつまったせんべい。何枚でも食べられるおいしさです。

価格：(8枚) 600円

購入：博多駅・福岡空港



博多通りもん

博多を代表するお土産です。柔らかく、上品に甘い白餡が舌の上でとろけるような博多の傑作まんじゅうです。

価格：(5個) 770円

購入：博多駅・福岡空港



鮭明太

博多の辛子明太子と焼き鮭、特製タレを混ぜ合わせた、「なごみ」のオリジナルメニューです。

価格：2,500円～

店名: 味市春香なごみ / 電話: 092-411-1647

住所: 博多区博多駅前3-18-8

その他購入：直売工場（博多区吉塚）・福岡空港



松屋利右衛門 鶏卵素麺 けいらんそうめん

16世紀頃博多に伝わった、日本三大銘菓の1つ。沸騰させた糖蜜の中に鶏卵を細く流し入れ、素麺のように仕上げられています。

価格：(6個) 2,800円

購入：博多駅・福岡空港



福岡のバラエティー豊かなお土産をご紹介します！ どれも抜群のおいしさです！

※金額は全て税込価格です。
※店舗によっては、販売されているラインナップが異なります。
ご了承ください。

ちかえ

稚加榮 辛子明太子

一切妥協を許さない、福岡の老舗料亭「稚加榮」が素材と製法にこだわって、作り上げた辛子明太子です。

価格：(120g) 1,350円

購入：博多駅・福岡空港



なんばん往来

アーモンドとバターの風味が口の中に広がり、しっとりとしたスポンジ生地と外側のパイ生地の触感がたまらなくおいしいです。

価格：(8個) 1,360円

購入：博多駅・福岡空港



博多ぶらぶら

北海道産の小豆で求肥を包みました。自然で素朴な風味が持ち味、左衛門自慢の博多銘菓です。パッケージが強烈！

価格：(6個) 972円

購入：博多駅・福岡空港



うまかつちゃん

昔から福岡市民に愛されているインスタントラーメン。あっさり系のとんこつラーメン。福岡のソウルフード。パッケージは博多の祭り「山笠」をあしらったイラストとなっています。

価格：(1パック) 150円

購入：博多駅・福岡空港



福岡のバラエティー豊かなお土産をご紹介します！ どれも抜群のおいしさです！

※金額は全て税込価格です。
※店舗によっては、販売されているラインナップが異なります。
ご了承ください。

十二堂えとや 梅の実ひじき

太宰府天満宮の参道で定番のお土産です。しそ風味のひじきと、梅のかりっと酸っぱい食感が白ご飯とベストマッチ！

価格：(150gレギュラーパック) 756円

購入：太宰府・博多駅・福岡空港



博多ふく富 梅の香ひじき

「梅の実ひじき」との大きな違いは、味付け。こちらはカツオ風味、国産の梅を使用。しそ風味が苦手な方はこちらをどうぞ！！

価格：(120gパック) 756円

購入：太宰府・博多駅・福岡空港



玄海セット

九州の玄界灘で水揚げされたサバ・アジ・ブリを醤油とゴマで漬けた逸品。博多の郷土料理「ゴマサバ」をお手軽にご自宅でも楽しめます。

価格：(1セット) 6,350円

購入：博多駅



筑紫もち

福岡・筑紫野のもち米で作られたお餅に、黄な粉と黒蜜をかけて食べる和菓子。山梨の信玄餅と似てますが、お餅の触感や黒蜜の甘さは別物なので、福岡の味をお試しあれ！

価格：(6個) 1,296円

購入：博多駅・福岡空港



ザキミヤから一言！

『ミヤシュラン』は、宮崎の個人的な仲間である同業の皆様が、福岡へ来られた時に、是非、美味しいものを食べてほしいという思いから制作したものになります。

福岡には美味しいお店や、楽しい場所が沢山あります。

弊社と直接お仕事の繋がりがなくても、

「福岡のおススメを教えてください！」という方は、

お気軽にきてください！

もしよろしければ、一緒にご飯を食べに行きましょう！



@t_miyazaki_cc2



宮崎 太一郎

<https://www.facebook.com/taichiro.miyazaki>



t_miyazaki@cc2.co.jp



miyazakitaichiro

発行日：2025年6月27日 第8版発行

監修：宮崎 太一郎

制作：百武 由実子 田中 那智

発行：ザキミヤシュラン事務局

印刷：ザキミヤシュラン事務局

定価 **本体0円** (税込)