

選ばれし名店・人気店が大集合!

produced by FM FUKUOKA サ・メシラン × ソウコ

HAKATA A級グルメ大食覧会 2026 in JR博多シティ

Gourmet restaurants in JR Hakata City Station Square 5.13 wed-17 sun

※会場レイアウトおよび出店者・出店内容・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。

1 ラ・カーサ・ディ・ナオ イタリアン La casa di Nao



2色のパンのエスカルゴのトマトクリームソース  
1,200円

**食べたい!「ピッツァ職人選手権」優勝シェフのピッツァ**  
スイスとイタリアの日本大使館で総料理長を務め、福岡のイタリア料理界のレジェンド的存在の石橋尚幸シェフ。「2色のパンのエスカルゴのトマトクリームソース」は、ニンニクたっぷりのトマトクリームソースで煮込んだエスカルゴを自家製パン(プレーンと竹炭)に挟んで食べる一品。昨年好評だった「黒毛和牛のサーロインステーキ」が今年も登場。九州産黒毛和牛の旨味を塩胡椒・レモンでシンプルに提供。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お楽しみに。



黒毛和牛のサーロインステーキ  
9,000円(3~4人前) ※限定10食

オーナーシェフ/石橋 尚幸さん

福岡市中央区薬院4-8-6 ■092-404-7030

2 テッペン キタノメグミ てっぺん 北の恵み 鉄板&パフェ



ラム3種盛り合わせ  
2,500円

**北海道グルメが大食覧会にやってきた**  
北海道の味覚を楽しめる鉄板居酒屋が登場。博多駅筑紫口で人気の軒で、旬の海鮮や生ラムジンギスカンなど本場の味を提供する。店主は札幌で6年間腕を磨いた実力派。「ラム3種盛り合わせ」は、ショルダー・ロースやラムチョップのジンギスカンの盛り合わせ。ニュージーランド産・オーストラリア産・北海道産のラム肉をミックスし、九州醤油ベースの甘めの自家製ダレで味わう。さらに北海道の文化である夜パフェを福岡に広めたいとオープンさせた姉妹店「cafe&bar 夜パフェEIGHT」からは、「いちごパフェ」が登場。飲んだ後の締にも楽しめるように、あまおうにピスタチオアイスや北海道産ミルクジュラート・パイ生地を合わせた軽やかなデザート。



いちごパフェ  
1,900円

店主/牧野 怜二さん

福岡市博多区博多駅前1-1-33 博多近代ビルB1F ■092-707-1718

3 サンチョ・パンサ スペイン・中南米料理 SANCHO PANZA



メキシカン グルメタコス  
1個 600円~

**一度は食べてみたい!中南米本場の味**  
ヨーロッパから中南米のラテン系料理だけでなく、ラテン文化の発信基地としても、なくてはならない店舗の一つ「SANCHO PANZA」。日本では入手困難な食材や日本の旬の幸をアルゼンチン出身のパブロ氏が本場の調味料を使用して、本場の味を提供中。通常より分厚く作られた自家製トルティーヤに、毎日楽しめるよう、具材は日替わりで提供される「メキシカンタコス」。写真はエビ・サーモン・和牛・カルニータ。また、肉汁がジュワッと溢れ出る生チョリソーを使用した「チョリソーアサド」。緑のソースは、香草とピネガーで作るチミチュリソース。A級では定番メニューで毎年人気が高い。



チョリソーアサド  
1,300円

シェフ/パブロ・レゲイロさん

福岡市中央区大名1-15-11 Daimyo11511ビル5F ■092-762-4110

4 アニオン AIGNON フレンチ



糸島豚 骨付き豚ロース  
3,000円

**素材の良さを生かした豪快な「男のフレンチ」**  
人気店「AIGNON(アニオン)」の本田シェフが掲げるのは、素材が持つ本来の力強さを引き出した「男のフレンチ」。昨年大好評だった「糸島産・骨付き豚ロース」が、450gという大満足のボリュームにパワーアップして再登場!たっぷりの野菜を使った爽やかなラビゴットソースで提供。じっくり手間をかけて煮込んだ「豚スネ肉の煮込み」は、トロトロの食感とマスタードソースの酸味が相性抜群、ザワークラフトと合わせて召し上がれ。アニオンのスペシャリテ「大人のハンバーグ」や鴨料理も見逃せません。ミシュランガイド福岡では2014年・2019年にビブグルマンを獲得。



豚スネ肉の煮込み  
2,600円

オーナーシェフ/本田 フトシさん

福岡市中央区天神1-15-14 高木ビル1F ■092-717-3001



インフォメーション 当日券 券売所 前売券 引換所 前売券引換所  
PW プレミアムウォーター SS Sweets Stock 容器回収所

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)。

香る焼酎スタンド supported by 濱田酒造

焼酎の楽しみ方をアップデートする「だいやめ」と「CHILLGREEN」。定番の炭酸割から、カクテルまでお楽しみいただく、「香る焼酎スタンド」が登場。ライチのように香るだいやめや、柑橘香るマーガオのチルグリ、ピンクグレープフルーツのようなホップのチルグリと食事に合わせて楽しめます。自由で新しい焼酎体験をぜひ。

だいやめ ハイボール ¥600  
だいやめサンライズ ¥700  
だいやめトニック ¥700

ホップのチルハイボール ¥600  
マーガオのチルハイボール ¥600

ドイツビールステーション/HOS

音楽家「リヒャルト・ワーグナー」に因んだ音楽祭で有名な街、バイエルン州バイロイト市。世界最大のビール博物館が併設されている醸造所でもあり、現在では多くのブルワリーと協力関係を持つ1887年創業の老舗醸造所です。「マイゼルス ヴァイス」は伝統製法で醸造される確かな味わいを「マイゼルス & フレンズ」はビール純粋令に基づきながら新たな取り組みを、「パイロイターブルワリー」は、伝統に忠実に地域に愛される。下面発酵ビールを目指すレーベルで、世界的に名誉あるコンクールで数多く受賞しています。そんな熱意ある醸造家たちの想いを乗せたビールを是非お楽しみください。

マイゼルス&フレンズ アーバンIPA ¥1,000  
マイゼルス&フレンズ ベールエール ¥1,000  
マイゼルス&フレンズ アイリッシュレッドエール ¥1,000  
マイゼルス&フレンズ ヴァイスオリジナル ¥1,000

厳選4種飲み比べ ¥2,200  
パイロイター ドンケル ¥1,000  
レーベンブレイ ミュンヘン オリジナル ¥1,000  
Guest Beer リーフマンズ オンザロック ¥1,000

5 クロキ KUROKI 和食



マグロのどろたく  
1,800円



エビカツサンド  
2,000円



店主/黒木 孝安さん

**和食の技に洋のエッセンスを融合させた創作料理**  
店主・黒木孝安氏は、日本料理の名店「なだ万」で腕を磨いた実力派。和食の醍醐味と言える季節を感じる旬の素材を活かし、繊細な技で表現するワンランク上の日本料理店。「エビカツサンド」は、注文ごとに揚げるサクサクの衣とプリプリの海老が魅力。片手で気軽に食べられるのも嬉しい。野菜は刻んだトリュフを使った自家製ドレッシングで和え、トリュフの上品な香りが広がる。ソースには風味付けにブランデーを加え、奥行きのある味わいに。「マグロのタクトロ」は、本マグロに白ネギ、たくあん、胡麻ペーストを合わせ、醤油とごま油で仕上げた一品。バゲットにのせて味わうスタイルも「KUROKI」ならではの。

福岡市中央区春吉3-16-23 天神プライド1F ■092-707-1718

6 カイシャ 膾炙 KAISHA 牛肉料理



和牛麻婆豆腐  
1,700円



黒豚酢豚  
1,600円



店主/伊藤 保将さん

**店主の原点、中華料理と黒毛和牛のマリアージュ**  
黒毛和牛を主役に据えた、福岡では珍しい肉割煮のお店。店主 伊藤保将氏は、西麻布の名店「麻布長江」で研鑽を積み、その後精肉店で肉の知識を深め、独自の発想で多彩な料理を生み出している。今回はその経験を活かし、和牛を使った中華料理で勝負。「和牛麻婆豆腐」は、手切りの厚切り和牛がゴロゴロ入った四川風。豆板醤や中国山椒の刺激的な辛味の中に、和牛の脂の旨味と甘味が広がる食べ応え抜群の一品。「黒豚酢豚」は、豚バラをあらかじめ角煮にして下味をつけ、衣をまわして揚げた後に黒酢を絡めた贅沢な仕上げ。さらに和牛を使った「青椒肉絲」など、店主渾身のチャイニーズメニューをぜひ堪能してほしい。

福岡市中央区高砂1-5-2-2F ■092-526-2377

7 カクレダイコロ ヒサオカヤ 隠・台所 久岡家 和食



きなこ豚のカツサンド  
2,500円



きなこ豚のソテー シャリアピンソース オマール添え  
3,000円



店主/久岡 久志さん

**春吉で四半世紀、路地裏の名店。カツサンドが絶妙**  
春吉の路地裏で四半世紀、常連客に愛され続ける和食の名店。くじら料理をはじめ、どの料理も美味しいと評判だが、特に人気なのが「きなこ豚のカツサンド」。宮崎産きなこ豚は、癖がないやわらかな肉質と甘い脂が特徴。カツソースとデミグラスソースをブレンドし、蜂蜜を加えた特製ソースが絶妙に絡む。ボリュームがありシェアしやすく、テイクアウトにも最適。「きなこ豚のソテー シャリアピンソース オマール添え」は、上質な豚肉とオマール海老を一皿で楽しめる贅沢な一品。希少な淡路島産の新玉ねぎを使ったシャリアピンソースが、素材の旨味を引き立てる。

福岡市中央区春吉3-13-28 ■092-771-1360

8 カイエンタイ ウミノエキ ウオザ 海援隊×海の駅 うおざ (フードトラック) 海鮮



トラフグの握り 宮崎キャビア・ウニ・イクラ添え  
1,500円



特選海鮮丼  
1,800円



代表/稲益 陽さん

**鮮度の良さに自信あり!長浜市場直送の魚介を堪能**  
昨年11月、長浜鮮魚市場近くに構える「魚食普及推進施設うおざ」が、福岡水産物商業協同組合によってリニューアル。「海援隊」の加盟する福水協の「海の駅うおざ」と「海援隊」がタッグを組んで出店。創業50年以上のフグ加工の老舗ふくます水産による養殖トラフグに宮崎キャビア・ウニ・イクラを添えた特別メニューをご用意。さらに本イベント限定の特選海鮮丼は通常の海鮮丼をグレードアップし、本マグロやイクラなど7種のネタを贅沢に盛り込んだ一杯。長浜鮮魚市場直送ならではの味わいを堪能できる。

福岡市中央区長浜3-6-1 ■092-707-3751