

～こだわりのお店が勢ぞろい～

博多和牛グルメガイド

「博多和牛」おすすめ**26店** 2022・2023

うまかばい!
博多和牛

クイズに
答えて

博多和牛1万円ステーキが当たる!!

クイズキャンペーン

クイズ 〇に入る二文字は?

うまかばい!
〇〇和牛

応募方法
パソコンやスマートフォンから専用の応募フォーム
でクイズの答えおよび、必要事項を明記のうえ、ご
応募ください。

応募はここからアクセス!→



[キャンペーンに関する詳しい情報は] <https://www.hakatawagyudaro.net> 主催:博多和牛販売促進協議会 お問い合わせ:博多和牛フェア事務局 info@hakatawagyudaro.net

2022年

9月18日(日)～11月30日(水)

応募期間

クイズ正解者
の中から
20名様に
プレゼント!

NISHITETSU HOTELS PRESENTS
グルメチケット2022



博多和牛と 福岡の食材

福岡ごころ Heartful FUKUOKA

協賛: 博多和牛販売促進協議会・福岡県農林水産物ブランド化推進協議会

西鉄グランドホテル・ソラリア西鉄ホテル福岡 チケットに関するお問い合わせ ☎092-781-1947 (レストラン予約/受付9:00～18:00)

おトクなグルメチケット大好評販売中!

特別
価格

期間限定 **6,000円** (税込)

西鉄グランドホテル・ソラリア西鉄ホテル福岡のレストラン12店舗からお好きなお店をご利用出来ます。ホテルで、ご家庭で、シェフが趣向を凝らした料理の数々を楽しもう!

ご購入特典

- ①福岡県内の施設で使えるクーポン付き
- ②博多和牛・ホテル宿泊券などが当たるプレゼントキャンペーン

販売・利用
期間

数量限定

2022年11月30日(水)まで

販売
場所

- ◆西鉄グランドホテル内レストラン及びフロント
- ◆ソラリア西鉄ホテル福岡内
レストラン及びフロント
- ◆ソラリアステージ 1F 定期券販売所

対象
店舗

【西鉄グランドホテル】
[フランス料理] ラ・カスカドゥ、[ビュッフェ]
グランフェ、[日本料理] 松風・大蔵、
[中国料理] 桃林、[バー] グロット、
[テイクアウトショップ] ル プティバレ、[イタリアン] マンジャー
モ、[寿司] 高玉、[ガーデンレストラン] ジュレ
【ソラリア西鉄ホテル福岡】
[グリル&ラウンジ] レッドフランマ、[鉄板焼] Asagi



※写真はイメージ

1～2名様分

博多和牛食べ比べ重 チケット1枚

博多和牛の食べ比べができる二段重。
[一の重] 博多和牛網焼き重・彩りサ
ラダ[二の重] 博多和牛すき煮重

西鉄グランドホテルB1F

日本料理 松風

☎092-781-0421

【お受取可能時間】

11:30～14:30/17:30～20:00

※3日前までの要予約 ※火曜定休



※写真はイメージ

Cuisine

～キュイジーヌ～

博多和牛ラムイチのグリルを季節野菜
と香り高い赤ワインソースでいただく
前菜からデザートまでのフルコース。

西鉄グランドホテル1F

Grand Cuisine ラ・カスカドゥ

☎092-781-0435

【ランチ】11:30～OS.14:00

【ディナー】17:30～OS.19:30

※火曜定休



※写真はイメージ

福岡ごころ

スペシャルコース

博多和牛のサーロインステーキ、福岡
の季節野菜を使った鉄板焼きのフル
コースがいただける。

ソラリア西鉄ホテル17F

鉄板焼 Asagi

☎092-761-6281

【ランチ】11:30～OS.14:00

【ディナー】17:00～OS.21:00

※水曜定休

丹精込めて
育てた
うまかもん
『博多和牛』

博多風土が育てた
博多和牛

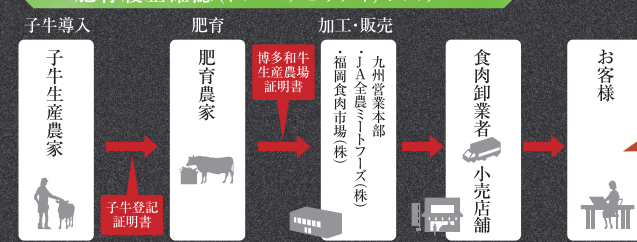
博多和牛は、福岡県内の「博多和牛生産者」として登録された農家が牛の健康管理に心掛け、県内産の稲わらを主食とした良質な飼料を与え、概ね20ヶ月間大切に育てた和牛で、「やわらかでジューシーな美味しさ」が評判のお肉です。皆さんに「安全・安心で美味しい牛肉」をお届けするため、生産・販売一体となって取り組んでいます。

博多和牛は、主食である繊維質が多く容積が大きい飼料（稲わら・牧草等）を好んで食べます。また、とうもろこし、むぎ、ふすま、大豆などと、専用飼料をベースにした配合飼料で育てられています。博多和牛を生産する私たちは牛の健康管理に心掛け、福岡県産稲わらや飼料用米（牛専用の米）の給餌にこだわっています。

安全と安心のために

博多和牛は、生産から販売まで、情報公開、販売店の指定など皆様安心して食べていただけるように活動しています。

肥育履歴確認(トレーサビリティ)システム



牛個体識別番号で履歴を管理し、店頭表示します。

消費者による
生産履歴の
確認ができます

- ①個体識別番号
- ②出生の年月日
- ③雌雄の別
- ④母牛の個体識別番号
- ⑤品種
- ⑥飼養農
- ⑦異動内容および異動年月日
- ⑧と畜場の名称およびその所在地

博多和牛についての詳しい情報は
ホームページをご覧ください。

<http://www.hakata-wagyu.com> 博多和牛

QRコードからホームページにアクセスできます!



博多和牛についてのお問い合わせは

博多和牛販売促進協議会

〒812-0044 福岡市博多区千代4-1-27-4F(公益社団法人福岡県畜産協会内)

TEL:092-641-8723 [9:00～17:00]

外は香ばしく、中は柔らかく仕上げたグリル
香り豊かなトリュフソースとともに。



メイン料理はお好みの一品をチョイス。期間限定で登場する「博多和牛のグリル トリュフソース」。

季節ごとにシェフ自らが本当に美味しいと思う各地の食材を使い、素材の旨味を最大限に引き出して焼き上げるグリル料理が自慢。「博多和牛のグリル」は、炭火でじっくり焼き上げ、自家製のフォン・ド・ヴォーを使用したトリュフソースとともにいただく。



◆博多区・住吉

グランド ハイアット 福岡
THE MARKET F

☎092-282-2803 (レストラン予約)

住／福岡市博多区住吉1-2-82 1F
営／(朝食)6:30～10:00
(ランチ)11:30～15:00 (OS.14:30)
(ディナー)17:30～21:00 (OS.20:30)

休／なし
収／152席 (個室あり)

料理の旨や香りをダイレクトに
感じるオープンキッチン。

厳選素材にこだわり、丁寧に仕上げられた
博多和牛づくしの至福コース。



博多和牛をはじめ、地元産にこだわった旬の素材を使ったメニューが揃う。※写真はイメージ

博多和牛プラン

10月・11月限定コース

博多和牛づくし
18,700円

・先付
・博多和牛のロティタリータ風
・博多和牛の焼きしゃぶ 自家製ポン酢で
・博多和牛のポトフ
・自社農園糸島ファームの野菜とともに
・旬の焼野菜
・博多和牛特選フィレ 80g
・銀杏サラダ
・ガーリックライス 又は 白御飯
・焼物、香物 ・デザート、コーヒー

※サービス料込み
※料理内容は変更になる場合がございます



◆博多区・博多駅前

ホテル日航福岡
鉄板焼 銀杏 (いちよう)

☎092-482-1166 (直通)

住／福岡市博多区博多駅前2-18-25-2F
営／11:30～15:00 (OS.14:30)
17:00～21:30 (OS.20:30)

休／なし
収／24席 (全席禁煙)、個室あり

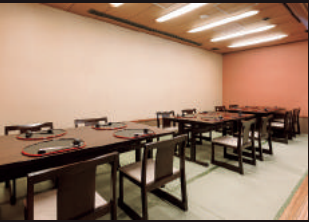
目の前で行われる調理のライブ
感も、銀杏での食事の醍醐味。

確かな技術に真心こめて。秋の味覚の
王様と博多和牛を味わう特別コース。



期間限定のスペシャルコースを堪能。「博多和牛、松茸物語」※料理写真はイメージ。

和食・洋食・中華それぞれのジャンルに特化した料理長が常駐。確かな技術と経験、自ら厳選した高品質な食材で作る最高のおもてなし。今回、前業からデザートまで、料理人がプロの技を駆使した特別な博多和牛フルコースが登場。ご家族連れやグループ利用にも最適。



◆東区・箱崎

福岡リーセントホテル
レストランサラフル／和食の店 那乃津

☎092-641-7741 (代)

住／福岡市東区箱崎2-52-1

福岡リーセントホテル内

営／各店舗によって異なりますので

HPをご確認ください。

収／レストラン サラフル 60席

和食の店 那乃津 20席 (カウンター席含む)

※「和食の店 那乃津」のお座席。
※席の指定は出来ません。

博多和牛を使ったメイン料理が2品選べる
贅沢コースが、期間限定3,300円で登場！



博多和牛のすき焼きと、博多和牛のカツレツサラダ仕立てを選んだコース内容一例。

博多和牛プラン

10月3日～10月28日
平日ディナータイムのみ

数量限定選べるメイン2品！
博多和牛づくしコース
3,300円

◆博多区・吉塚本町

博多サンヒルズホテル
レストラン「セリア」

☎092-631-3447 (レストラン直通)

住／福岡市博多区吉塚本町13-55

博多サンヒルズホテル1F

営／(ランチ) 11:00～15:00 (OS.14:30)
(ディナー) 17:30～21:00 (OS.20:00)

休／なし
収／80席

※ネパネパ蕎麦はご飯に変更可
※すき焼きを選んだ場合、蕎麦orうどんは、おじやに変更可
※料理内容が変更になる場合がございます
※前日までの要予約

選べるメインの陶板焼きとローストビーフサラダ仕立て。



希少部位をはじめ、厳選した上質な肉を味わい尽くせる博多和牛コース。博多和牛の特徴である柔らかさとジューシーさは、ひと口食べると心も満たされる美味しさ。接待やお祝いの席にもお薦め。



写真は、大名店の掘りごたつ個室。落ち着いた雰囲気の中でゆっくりとくつろげる。

博多和牛プラン

新宮店・春日店・福重店
【食べ放題】
博多和牛一頭コース
(130種+厳選部位14種+
サラダバー)
7,128円

大名Kitchen

【厳選博多和牛懷石】
キムチ盛り合わせ・ローストビーフの
サラダ・サーロインステーキカット・厚切り
牛タン・いかしゅうまい・博多和牛焼
きすき・博多和牛盛り合わせ・上ミノ・
海鮮チヂミ・メ(ブラックカレーor冷麺
or牛テールラーメン)・デザート
8,000円

博多和牛の「一頭買い」だから
こそできる贅沢！希少部位が
満載の極上コース！

地元の“うまかもん”にこだわり、九州産の厳選和牛を提供する「スルボングループ」。人気の博多和牛プランは、目利きのプロが独自のルートで博多和牛を一頭買いし、希少部位まで堪能できる内容。他にも韓国直送キムチや石焼ビビンバなど、本場の料理も多数。各店舗、人数に応じたボックス席や個室が完備され、上質なお肉と料理がゆっくり楽しめる。



博多和牛コース一例。目の前での
贅沢なステーキカットもコース
の醍醐味。

焼肉スルボンガーデン
福重店・春日店・新宮店

【福重店】☎092-882-2977 住／福岡市西区福重3-2-6
営／平日16:00～22:00 (OS.21:30) 土・日・祝11:30～23:00 (OS.22:30)
休／なし 収／144席

【春日店】☎092-589-8129 住／春日市平田台1-58
営／平日(ランチ)11:30～15:00 (OS.14:30)、ディナー17:00～22:00 (OS.21:30)
土・日・祝11:00～23:00※ランチOS.14:30 / ディナーOS.22:30 休／なし 収／140席

【新宮店】☎092-941-7885 住／糟屋郡新宮町三代西2-15-16
営／平日16:00～22:00 (OS.21:30) 土・日・祝11:30～23:00 (OS.22:30) 休／なし 収／160席

焼肉スルボン大名Kitchen
☎092-718-8515 住／福岡市中央区大名1-11-12 dramaビル
営／平日17:00～23:00 (OS.22:30) 土・日・祝11:30～23:00 (OS.22:30) 休／なし 収／124席

先にお肉を焼くのが中津留流。九州産黒毛和牛専門店が提供する極上すき焼き。



仲居さんがついて、目の前で丁寧に仕上げてくれるので、一番美味しいタイミングでいただける。

博多和牛プラン

黒毛和牛すき焼きコース

※要予約

<博多和牛を含む中津留おすめの銘柄牛・野菜・ご飯または、うどん・デザート>

..... **6,050円**

<小鉢・前菜、博多和牛を含む中津留おすめの銘柄牛・野菜・ご飯または、うどん・デザート>

..... **7,150円**

<小鉢・前菜・サイコロステーキ・博多和牛を含む中津留おすめの銘柄牛・野菜・ご飯または、うどん・デザート>

..... **10,780円**

※「博多和牛グルメガイドを見た」でご予約ください。

まずは炭火で鉄鍋を十分に熱し、熟練の目利きが厳選した博多和牛を一枚ずつ投入。お肉が焼けたところにザラメ、割り下が入り、ジュ〜っという音とともに甘い香りを漂わせる。十分にお肉を味わい、最後に地元久留米産の旬野菜を堪能。名店ならではの味をぜひ。



◆久留米市・壺川町

すき焼き・しゃぶしゃぶ 中津留

☎0942-36-6478

住／久留米市壺川町2-17
営／17:00～22:00 (OS.21:00)
休／不定

趣と風情があり、高級感ある佇まい。接待での利用も多い。

肉の旨さを知り尽くしたプロが厳選！豊富なメニューで肉を余すところなく堪能。



予算に応じたカット販売も行っており、調理法に合わせたスライスも可。贈答品にもお薦め。

博多和牛プラン

常時販売の人気メニュー

●上すき焼き

..... **2,500円／1人前**

●特選サーロインステーキセット

(特製手作りジャポネソースで)

..... **4,000円／200g**

●贅沢厚切りサーロイン焼肉

..... **3,500円／200g**

●厳選焼肉盛り合わせ

8,000円／2～3人前

等、メニュー多数ご用意！



◆うきは市・吉井町

馬庵このみ

☎0943-75-3338

住／うきは市吉井町生葉785-2
営／11:30～21:30 (OS.21:00)
※木曜のみ15:00まで
休／火曜

店内は、カウンター席・掘りごたつ席、座敷を完備。

創業30年！変わらない秘伝の割り下でいただく、究極のすき焼き。



お肉に火が通っていく様と割り下の香りが食欲を刺激。すき焼きに合う季節の料理等もご用意。

博多和牛プラン

博多和牛すき焼きランチ

小鉢/博多和牛100g/野菜/卵/ご飯/香の物/うどん/デザート

4,400円

※ランチタイム11:00～16:00

※16時以降も博多和牛しゃぶしゃぶすき焼きをご用意しております。



◆中央区・天神

日本料理 しゃぶ禅 花柚香 大丸福岡天神店

☎092-715-4000

住／中央区天神1-4-1 大丸福岡天神店
東館エルガラ6F
営／11:00～21:00
休／大丸福岡天神店に準ずる
収／50名

大丸東館エルガラ6階とアクセスも抜群。落ち着いた空間。

老舗店だからこそできるハイクオリティ。多彩な希少部位で肉通を魅了！



希少部位のミスジをはじめ、角ヒレや上ミノ、上カルビ、上ロース、特上ハラミなど存分に堪能。

博多和牛プラン

博多和牛コース 90分 飲み放題付き

7,000円

塩焼き：上塩タン、角ヒレ、みすじ、上ミノ／タレ焼き：上カルビ、上ロース、特上ハラミ、ホルモン／ローストビーフ／韓国サラダ、キムチ盛合せ／焼き野菜／クッパ／チヂミ／デザート



◆博多区・中洲

利花苑 中洲明治通り店

☎092-273-2929

住／福岡市博多区中洲4-7-13
営／(ランチ) 11:30～15:00 (ディナー) 15:00～22:00
休／第1、第3月曜
収／160席

1～4階で違った雰囲気をご用意。利用目的によって選べる。

250g超！三皿分のお肉をかたまりで提供！一頭買いだからこそできる名物塊焼き。



写真は「ももブロックステーキ」。焼肉の一番美味しい食べ方として3代目が塊焼きを提案。

博多和牛プラン

塊焼き

ももブロックステーキ **3,300円**

かるびブロックステーキ **3,300円**

3代目おまかせコース

※前日までの要予約。

ご予算やお好みに合わせることも可能。

焼肉コース

先付け・サラダ・和牛たん・三角ばら・かいのみ・らん・ぶ・焼野菜・かるび・煮つけカルビ・脚スープとびうめ豚ばら・古処鶏もも・やげん軟骨・ホルモン三種盛り・担々麺・デザート **5,500円**

先付け・サラダ・和牛たん・ヒレ角切り・三角ばら・かいのみ・焼野菜・いちほ・らん・ぶ・脚スープ・ロース焼きすき・ふらんく・ホルモン三種盛り・担々麺・デザート **7,700円**

※上記メニューには博多和牛を含みます。

※「博多和牛グルメガイドを見た」でご予約ください。



◆久留米市・通東町

焼肉・鉄板焼 中津留

☎0942-46-1318

住／久留米市通東町6-13 2F
営／(ランチ) 11:30～14:30 (OS.14:00) (ディナー) 17:00～23:00 (OS.22:30)
休／月曜・第1、第3火曜
収／120席

焼いたお肉をカット。塩わさびで食べるのがおすすり。

博多和牛をふんだんに使った名物 黄金カレーに続きビーフシチュー登場。



SNSで映えるカレーとして話題の「黄金カレーステーキのせ」と、新作の「ビーフシチュー」。

博多和牛プラン

店内お食事

・柳川黄金博多和牛カレー

ステーキのせ **1,100円**

・牛タン サイコロステーキ

ビーフシチュー ... **1,210円**

お持ち帰りレトルトも販売中

・博多和牛の黄金カレー

・炙りなかおちステーキカレー

・和牛のステーキスライス

黄金ハヤシライス

・牛タンのサイコロステーキ

特濃ビーフシチュー

各 (一人前) **1,080円**



◆柳川市・沖端町

(有)清柳食産 柳川肉匠職人

☎0944-72-9834

住／柳川市沖端町82
営／(イトイン) 11:30～14:30 (精肉・お持ち帰り) 11:00～18:00
休／水曜 (イトインは日曜休み)
収／1F20席 2F32席 テラス席12席

通販を含めた年間約1万食を販売。レトルトで贈答用にも最適。

味・品質にこだわり、A5ランクを中心に一頭買い！希少部位堪能コース。



好評の博多和牛コース。一頭買いだけあり、様々な部位を贅沢に味わい尽くせる。

博多和牛プラン

博多和牛コース 90分 飲み放題付き

7,000円

塩焼き：上塩タン、角ヒレ、みすじ、上ミノ／タレ焼き：上カルビ、上ロース、特上ハラミ、ホルモン／ローストビーフ／韓国サラダ、キムチ盛合せ／焼き野菜／クッパ／チヂミ／デザート



◆中央区・大名

利花苑 大名本店

☎092-752-8833

住／福岡市中央区大名2-3-12
営／(ランチ) 11:30～15:00 ※日曜除く (ディナー) 15:00～22:30 (OS.22:00)
休／第1、第3水曜
収／200席

予約制の個室フロアなど、様々なお客様のニーズに対応。

肉卸問屋が営む焼肉店。熟練の目で選んだ和牛の希少部位を食べ比べ。



写真は「博多和牛のロース盛り合わせ (2,310円)」。希少部位のリップヒレ、リップカブリ、リップ巻き。

博多和牛プラン

博多和牛を含む おまかせコース

4,400円～8,800円

※コースは前日までの要予約

毎月29日(肉の日)は 全商品 **20%OFF!**

※一部除外あり



◆久留米市・諏訪野町

しょう 肉料理 将

☎0942-33-1129

住／久留米市諏訪野町2780-2
営／17:00～22:30 (OS.22:00) (土日祝のみランチ営業) 11:30～14:30 (OS.14:00)
休／火曜 (祝日の場合は翌日)
収／72席

カウンター席以外は個室。ゆったりと肉料理を堪能。

確かな目利きとこだわりの調理で、
高品質の和牛を贅沢に！



焼肉鼎豊コース8,800円。焼肉と、和食料理人が腕を振るう逸品も揃う。※写真はイメージ

“最高”という意味を持つ「鼎豊」。仕入れる和牛は、A5ランクの中でも最上級のものにこだわり、焼肉・すき焼きなど、店名に負けない最高のひと皿を提供。和食の料理人が常駐しており、コースでは肉の炙り寿司や市場直送の魚を使った和食メニューも味わえる。

博多和牛プラン

焼肉鼎豊コース
8,800円

前菜三種盛り合わせ／サラダ(キムチ・ナムル盛り)／馬刺し／焼肉五種盛り合わせ(鼎豊特選ロース・ヒレ・タン・カイノミ・赤身)／炙り寿司／スープ／デザート

※前日までの要予約
※他にも6,600円コース・11,000円コースあり
※仕入れにより赤身は内容が異なる場合がございます

焼肉 鼎豊(ていほう)

◆中央区・舞鶴

☎092-753-8157

住／福岡市中央区舞鶴1-3-14
営／(ランチ)11:30～14:00(OS.13:30)
(ディナー)17:30～22:00(OS.21:30)
休／日曜
収／32席

特製の胡麻だれとポン酢でいただくからこそ
味わい深い!芳醇でありながらさっぱりと!



名物の深いしゃぶしゃぶ。胡麻だれはラー油を入れるのもおすすめ。味の変化を楽しめる。

博多和牛プラン

特選 博多和牛会席
8,800円

先付／前菜／造り／強肴／特選黒毛和牛プロース(120g)／野菜盛／ざる豆腐／きしめん又は信州そば／デザート

1ドリンクサービス!
※「博多和牛グルメガイドを見た」でご予約ください。

日本料理 しゃぶ禅 昭和通り大名店

◆中央区・大名

☎092-739-1129

住／福岡市中央区大名2-8-22
天神街成ビルB1F
営／11:30～22:00(OS.21:00)
休／元旦
収／158名

JAグループ直営店だからこそ!
新鮮な上質肉を七輪で豪快に焼き上げる!



ロースやカルビ、ホルモンなど、どれを頼んでも絶品!高級店さながらの味をぜひ。

博多和牛プラン

9月18日～11月30日の
期間限定

博多和牛カルビ
880円→ **780円**

博多和牛ユッケ
980円→ **880円**

新鮮ホルモン 弐日市亭

◆筑紫野市・二日市

☎092-923-7990

住／筑紫野市二日市中央6-2-8
営／月～金17:00～22:00
土 16:00～22:00
※営業時間に変更する場合もございます
休／日曜・祝日
収／30席

工場直送!キリンを代表する生ビールと
絶品ロースステーキを堪能。



180gとボリューム満点のロースステーキ。年配の方でも食べやすいようにカットして提供。

博多和牛プラン

博多和牛 ロースステーキ
..... **4,080円**

博多和牛ご膳
..... **3,080円**

博多和牛ロース(120g)／季節の小鉢／ご飯／赤だし／香の物

麒麟 ビアファーム

◆朝倉市・馬田

☎0946-23-2993 (受付10時～21時)

住／朝倉市馬田3205-7
営／11:00～22:00(OS.21:00)
休／不定
収／280席

おいしい博多和牛は、家で食べても、おいしい!

博多和牛を買うなら、福岡県公式アンテナショップ「**福岡県よかもんショップ**」(楽天市場)

☆割引クーポン配布予定 8/26～10/11、11/4～12/16

※配布枚数は限定です。利用回数の上限に達し次第終了します。

公益社団法人 福岡県物産振興会 福岡市博多区東公園7-7
TEL 092-651-7288 <http://www.bussanfukuoka.jp/>
E-mail info@bussan-fukuoka.or.jp

JA全農ミートフーズ直営店ならではの!
“新鮮・美味・安心”な厳選和牛。

驚愕のコスパの高さで、リピーターが絶えない人気店。厳選された霜降り和牛が、すき焼きや焼肉でボリューム満点に楽しめる。品質管理も徹底され、生産から流通までが明確になるトレーサビリティを実施。安全安心に味わえることも魅力の一つ。

博多和牛プラン

博多和牛すき焼き ユッケ付コース
4,180円

9月18日～11月30日迄
・小鉢
・黒毛和牛ユッケ
・サラダ
・博多和牛ロース
・鍋野菜盛合せ
・すき焼きごはん
・デザート

飲み放題 **1,650円** 120分
(LOは終了30分前)

焼肉・すき焼き 純 天神警固店

◆中央区・警固

☎092-406-3707

住／福岡市中央区警固1-6-56
サウスガーデンビル1F
営／17:00～23:00(OS.22:00)
土日16:00～23:00(OS.22:00)
※営業時間に変更する場合もございます。
収／78席

A4等級以上を取り揃える博多和牛専門の
堀ちゃん牧場直営店!

堀ちゃん牧場は博多和牛の肥育農家。福岡市西区の地で山の空気と美味しい水、そして自家製稲わら牧草を食べてすくすくと育った元気な牛たち。直売店では精肉販売からお惣菜、お弁当、博多和牛を使ったランチを味わえる。普段使いからギフト利用まで人気。

博多和牛プラン

・博多和牛 サーロインステーキ(2枚入 400～450g) **6,800円**
・博多和牛 上スライス(450g) **4,400円**
・博多和牛 特選スライス(450g) **5,700円**
・博多和牛 焼肉詰め合わせ(450g) **5,300円**
・博多和牛 特選しゃぶしゃぶ(400g) **5,700円**
・博多和牛 もつ鍋セット(3～4人前) **3,400円**
・特選和牛 テールのデミグラスセット **3,400円**
・博多和牛 厚切りステーキ(1枚300～350g/3～4人前) **5,000円**

博多和牛専門店 堀ちゃん牧場 今宿駅前店

◆西区・今宿駅前

☎092-836-5729

住／福岡市西区今宿駅前1-9-2
営／11:00～17:00
(ランチ 11:00～OS.14:30)
休／日曜

創業29年!金・銀・銅賞受賞!長浦牧場が
手掛けた最高級「A5・BMS12」

過去に行われた共進会にて金・銀・銅賞を総なめにした経歴有り。糸島の緑豊かな自然環境を生かし、飼料にもこだわり、博多和牛を育てる長浦牧場の直営店。牧場直送だからこそ、その質の良さとリーズナブルな価格でリピーター多数。博多和牛を使ったランチも提供。

博多和牛プラン

焼肉定食
..... **1,230円**

日替定食
..... **650円**

牛丼 **650円**

ビーフカレー
..... **650円**

ランチ提供:11:30～13:30

一番田舎

◆糸島市・泊

いちばんでんしゃ

☎092-323-1140

住／糸島市泊1410-1
営／9:00～17:30
休／月・木曜
収／48席