



\\ おかげさまで20周年 \\

博多和牛 グルメガイド

2025-2026

博多和牛が食べられるこだわりの25店



博多和牛販売促進協議会

丹精込めて育てたうまかもん

旨さ際立つ、こだわりの博多和牛メニュー!

「博多和牛」おすすめ25店!



「博多和牛」を使用した
各店おすすめのメニューが勢ぞろい!
福岡県内の厳選25店をご紹介します!

希少部位まで堪能できるプレミアムコース。
博多和牛の一頭買だからこその豪華内容。

独自のルートで博多のブランド牛「博多和牛」を一頭買いし、希少な部位をはじめ上質なお肉を提供する焼肉専門店。焼肉メニュー以外にも、韓国直送キムチや石焼ビビンバなど、本格韓国料理が揃う。落ち着いた雰囲気の内は、一人の利用からデートや大切な方との集まり、団体利用までゆっくりと寛ぎながらワンランク上の食事を愉しめる。

博多和牛プラン

Suito～博多会席
11,000円

- 厳選和牛ステーキカット
- 前菜6種盛 ● サラダ
- 特上牛タン元 ● 厳選和牛3種
- 季節の焼き野菜3種 ● 海鮮
- 厳選和牛焼きすき
- 牛テールスライス焼肉
- メの3口 ● 本日のデザート

【博多和牛希少部位】

博多和牛イチボ 2,180円

博多和牛トモ三角 2,180円

博多和牛シタマ 1,880円

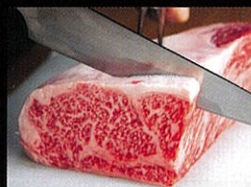
など他多数ご用意



「Suito」博多会席では、博多和牛のステーキカットをはじめ、厳選和牛3種や特上牛タン元など、上質なお肉が堪能できる。※写真はイメージ。



シックな店内は、最大8名まで利用できる完全個室も完備。



「Suito～博多会席」はステーキカット付! 目の前で切った新鮮なお肉を食べられる。

◆ 博多区・博多駅東

博多焼肉NURUBON

☎ 050-1725-3294

住 / 福岡市博多区博多駅東2-2-4

JR九州ホテルプラッサム福岡 B1

営 / 平日 / 11:30～14:30(ランチOS.14:00)

17:00～23:00(ディナーOS.22:30)

土日祝 / 11:30～23:00(ランチOS.14:00,ディナーOS.22:30)

休 / 不定休 取 / 全94席

ホームページはこちら



※表示価格はすべて税込です。※営業時間やメニューが変更になる場合があります。



煎茶の香りと風味をしっかりと移した博多和牛
フィレ肉を目の前で包みを外し、カットして提供。

博多和牛のフィレ肉を 香り高い八女極上煎茶で 包み焼きに。

カジュアルながらも上質な料理を提供するピストロノ
ミースタイルのオールデイダイニング。単品やコースのメ
インで堪能できる「博多和牛フィレ肉の八女極上煎茶の
包み焼き」は、八女極上煎茶で丸一日マリネし、さらに
八女極上煎茶で包み焼きに。煎茶の香りと肉の旨味を
逃すことなくじっくり火が入り、柔らかく仕上げた一品。

◆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) ※金土祝前日は22:00まで
休/なし 収/152席 (個室あり)

ホームページは
こちら



オープンキッチン
は料理の音や香り
をダイレクトに感
じられる。

博多和牛プラン

博多和牛フィレ肉の
八女極上煎茶の包み焼き
ボルドレスソース
アラカトル **7,000円**

(期間)

2025年10月1日~12月15日

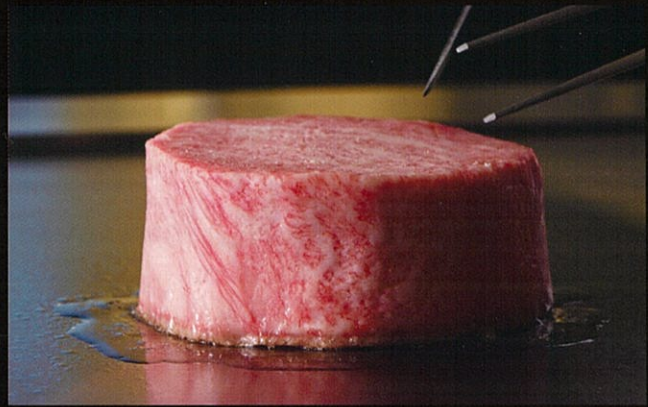
プリフィックスコースのメインにセレクト
した場合 **8,500円**

※サラダorアパタイザーから2品/スープ/
メインディッシュ/デザートメニューから
1品ずつ選んでカスマイズを楽しめるコース

オーダービュッフェのメインにセレクト
した場合 **10,000円**

※サラダ/アパタイザー/スープ/パスタ/
リゾット/デザートがメニューから好きな
だけ注文できるスタイル

※別途サービス料(15%)が加算されます。



鉄板焼きで味わって、柔らかく上品な旨みの博多和牛
フィレ100gも「秋の博多和牛」で愉しめる。

博多和牛フィレと焼きしゃぶ、 季節野菜を極めた技で魅せ る鉄板の饗宴。

鉄板焼「銀杏」では、期間限定「秋の博多和牛」を
ご提供。博多和牛フィレ肉やミスジの焼きしゃぶ、
旬の彩り豊かな野菜など、秋の味覚を取り入れた
贅沢な内容。目の前で繰り広げられるシェフの巧
みな技とともに、ライブ感溢れる鉄板焼きスタイル
で、秋の美味を心ゆくまで堪能ください。

◆博多区・博多駅前

ホテル日航福岡 鉄板焼 銀杏(イチヨウ)

☎092-482-1166

住/福岡市博多区博多駅前
2-18-25 2F
営/ランチ 11:30~15:00 (OS.14:30)
ディナー 17:00~21:30 (OS.20:30)
休/なし 収/24席

ホームページは
こちら



極めた鉄板技が繰り広
げられる店内は、ホテル
カウンター席、個室カ
ウンター席をご用意。

博多和牛プラン

【期間限定】
秋の博多和牛
16,500円 (サービス料消費税込)

- ◎先付 ◎秋のオードブル
- ◎博多和牛ミスジの焼きしゃぶ
自家製ポン酢
- ◎旬の焼野菜
- ◎博多和牛フィレ 100g
- ◎銀杏サラダ
- ◎きのこ入り特製ガーリックライス
又は 白御飯
- ◎焼物 香物 ◎デザート ◎コーヒ

※すべて国産産物を使用しております。
※料理内容及び使用材料は、季節・天候により
食材・産地など変更する場合がございます。

〈提供期間〉2025年10月1日~10月31日



秋限定の特別コースを堪能。ランチ・ディナーど
ちらの利用も可能。※写真はイメージ。

確かな技術に真心こめて。 博多和牛や旬の味覚を 楽しむ特別コース。

和洋中それぞれのジャンルに特化した料理長が
手掛ける豊富なメニューが揃う福岡リーセントホ
テル。確かな技術と経験、自ら厳選した高品質な
食材でおもてなし。前菜からデザートまで、料理
人がプロの技術を駆使した特別コースが登場。ご
家族連れやグループのお祝い事にも最適。

◆東区・箱崎

福岡リーセントホテル 和食の店 那乃津/レストランサラフル

☎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(ランチ)11:30~15:00 (OS.14:30)
(ディナー)17:30~20:30 (OS.20:00)
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。

博多和牛プラン

期間:2025年10月10日~12月24日

松茸博多和牛物語
7,000円 (サービス料込)

季節の前菜盛合せ/帆立真丈/
旬魚の造り三種盛り/鱈の塩焼き/
季節野菜の煮物/博多和牛陶板
焼き 焼き野菜/北寄貝ときゅうりの
酢の物/松茸入り木の子御飯/
香の物/赤出汁/季節のデザート

生ビールorソフトドリンク1杯サービス
※お一人様につき1点限り

※1日前 18:00までの予約

※仕入れの都合によりメニューが予告なく
変更される場合がございます。
※売り切れの際はご容赦ください。



博多和牛フィレ肉をはじめとした豪華食材が
響き渡るフレンチをコースで愉しめる。

五感を刺激する、至高の一皿。 博多和牛フィレとフレンチが 織りなす贅沢な饗宴。

西鉄ホテルズの各ホテル飲食店で使えるグルメ
チケットが期間限定で販売中。博多和牛を中心
にメニューを構成し、「ラ・カスカドウ」ではチ
ケット2枚で博多和牛やオマール海老のコース
がいただける。また、チケットの購入特典として
博多和牛が当たるキャンペーンも実施中。

◆中央区・大名

西鉄グランドホテル グランドキューズ ラ・カスカドウ

☎092-781-0435

住/福岡市中央区大名2-6-60
西鉄グランドホテル 1F
営/ランチ 11:30~15:00 (OS.14:00)
ディナー 17:30~21:00 (OS.19:30) ※完全予約制
休/火曜 収/40席

ホームページは
こちら



洗練された空間が
日々の喧騒を忘れさ
せてくれる店内。
他、個室も完備。

博多和牛プラン

福岡グルメスペシャル
1名様につきチケット**2枚**
(14,000円)

博多和牛フィレ肉が入った
全6品のコース

販売期間2025年10月31日まで

※数量限定

料金 **7,000円**
(チケット1枚)

チケット購入に関するお問い合わせ

☎092-781-1947

(西鉄ホテルズ レストラン予約 / 受付9:00~18:00)



こだわり抜いた和牛の「頭買い」だからこそ！希少部位も贅沢に味わえる博多和牛コース。

一頭買いだからこそできる、希少部位まで堪能できる豪華コース。

創業1997年、福岡を代表する老舗の韓国焼肉店。和牛へのこだわりを大切に、博多和牛をはじめとした黒毛和牛を一頭買いすることで、他店では入手困難な希少部位なども提供する。上カルビ・上ロースなど、上質肉が一堂に会する「博多和牛コース」は、利花苑だからこそできる贅沢な内容。

◆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
取/200席

ホームページはこちら



テーブル席や予約制の個室フロアなど、様々なシーンで利用できる店内。

博多和牛プラン

博多和牛コース
90分 飲み放題付き

8,000円

塩焼き:上塩タン、角ヒレ、上ミノ
/タレ焼き:上カルビ、上ロース、みすじ、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

※4名様以上、前日までの要予約



甘めの自家製タレと温泉卵を絡めれば最高の一言。写真はランチタイム限定の御膳。

博多和牛を贅沢に使用。濃厚な味わいのローストビーフ丼はまさに極上！

老舗日本料理「なだ万」が営む九州唯一のレストラン。じっくりと火入れした博多和牛のローストビーフを贅沢に使用した、ランチタイム限定の「極上ローストビーフ丼」はしっかりと脂身もありジューシー。御膳で提供され、満足度の高い極上の一品。秘伝の割り下が光る「すき焼き膳」も必食の価値あり。

◆博多区・中洲

博多なだ万

☎092-271-7161

住/福岡市博多区中洲2-3-8
FPG links NAKASU 9F
営/9F(ランチ)11:30~14:00(OS.13:30)
(ディナー)17:30~22:00
(懐石OS.20:00)
休/なし 取/24席

ホームページはこちら



博多和牛プラン

【ランチタイム限定】
極上
ローストビーフ丼

2,500円

(サービス料込)

赤だし・茶碗蒸し・サラダ・漬物・季節のおひたし付



厳選和牛を秘伝の割り下と共に堪能できる「すき焼き膳」3000円



チャーシューをじっくりと煮込み、絶品。海苔や山葵や辛味噌などの薬味つき。ぜひ味変を！

TV取材多数！チャーシューやスープに博多和牛を使用した締めまで美味しいらーめん！

博多和牛の新しい可能性を伝えたいという堤社長の想いから新たにらーめんを開発。一番目に留まる中央のチャーシューは博多和牛の「えんがわ」と呼ばれる、通常なら食べられない部位を使用。スープは博多和牛のすじや上質な脂を使用しているため、澄んだスープに、メは白ごはんを投入し最後まで堪能。

◆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)
取/1F20席 2F32席 テラス席12席

ホームページはこちら



店内ではお肉や加工品の販売も、料理にあわせて、おすすめの部位やカットで提供。

博多和牛プラン

店内お食事

・博多和牛炙りステーキ
チャーシューらーめん
(白ごはん付き) 1,320円

・柳川黄金博多和牛カレー
ステーキのせ 1,320円

お持ち帰りレトルトも販売中
・博多和牛の黄金カレー
(一人前) 1,080円

・牛タンのサイコロステーキ
特濃ビーフシチュー
(一人前) 1,404円

専門店の社長がおすすめする名物塊焼き！一頭買いならではの贅沢な逸品。

九州産黒毛和牛専門店として、54年目を迎える中津留グループの焼肉店。厳選した和牛を一頭買いしているため、お客さまの好みに応じたオーダーに対応。おすすめの塊焼きは、まず表面を焼いてフタをし、ゆっくりと火を入れていく。肉汁が閉じ込められ、嚼めば嚼むほど口の中で旨みが広がる。

◆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)17:00~22:00(OS.21:30)
休/月曜
取/120席

ホームページはこちら



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ても可能。

焼肉コース
5,500円・7,700円

※上記メニューには博多和牛を含みます。
※コースの詳細はお気軽にお問い合わせください。
※「博多和牛グルメガイドを見た」ご予約ください。



写真「ももブロックステーキ」。なんとお肉は2550円超！3皿分のお肉をかたまりて提供。中がほんのりピンクの塊焼きは、塩・わさびで食べるのがおすすめです！



仲居さんが目の前で丁寧に仕上げられるため、一番美味しいタイミングでいただける。

先にお肉を焼くのが中津留流。福岡を代表する専門店の極上すき焼き。

まずは炭火で鉄鍋を十分に熱したところで美しい博多和牛を一枚ずつ投入。お肉が焼けたところでザラメ・割り下が入りジュワ〜という音とともに甘い香りが広がる。厳選されたお肉を十分に味わい、最後に地元久留米産の旬野菜を堪能。九州産黒毛和牛専門店ならではの味をぜひ。

◆久留米市・壱川町
すき焼き・しゃぶしゃぶ 中津留

☎0942-36-6478
住/久留米市壱川町2-17
営/17:00~21:30(OS.20:30)
休/不定

ホームページはこちら



趣と風情があり、高級感ある佇まい。接待での利用も多い。

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すめの銘柄牛・野菜・ご飯または、うどん・デザート>

..... **6,380円**

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

..... **7,480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すめの銘柄牛・野菜・ご飯または、うどん・デザート>

..... **11,110円**

※「博多和牛グルメガイドを見た」でご予約ください。



ジュワ〜と広がる割り下の甘い香りが食欲を刺激する。

最上級の博多和牛を秘伝の割り下でいただく究極のすき焼き。

しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店だからこの高品質のお肉。葱、玉葱を焼いた後、牛肉を焼き割り下を一回し入れると美味しい香りと焼く音が店内に広がる。割り下を絡めとり、たまごに潜らせれば、博多和牛の旨味と割り下の上品な甘みとが合わさり、贅沢なひと時に。

◆中央区・天神
日本料理 しゃぶ禅 花袖香 大丸福岡天神店

☎092-715-4000
住/福岡市中央区天神1-4-1
大丸福岡天神店 東館エルガーラ6F
営/11:00~22:00(OS.21:00)
水曜日はランチタイムのみ(OS.16:00)
休/大丸福岡天神店に準ずる 取/50名

ホームページはこちら



大丸東館エルガーラ6階とアクセスも抜群。落ち着いた空間。

博多和牛プラン

博多和牛すき焼き

小鉢/博多和牛 180g / 野菜/うどん

6,200円

※しゃぶしゃぶに変更も可能です。

※ランチタイム(11:00~16:00)のすき焼きもご用意。
(内容・金額が異なります。)



店内では、調理法や予算に応じたカット販売も対応。お土産や贈答品にも喜ばれている。

肉の旨さを知り尽くしたプロの目利きで仕入れた厳選牛を堪能。

店主自ら市場へ買い付けに行き、目利きで仕入れた博多和牛が味わえる。それぞれの部位の特徴を活かし、すき焼きや焼肉などの豊富なメニューが揃う人気店。特製ジャポネソースで味わうサーロインステーキやヒレステーキは、肉の旨味を最大限に引き出し、グルメ通をも唸らせる至極の逸品。

◆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

ホームページはこちら



カウンター・掘りこたつ席・座敷を完備した店内。ファミリー利用にもお勧め。

博多和牛プラン

常時販売の人気メニュー

●上すき焼き **3,250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) **4,100円/200g**

●贅沢厚切りサーロイン焼肉 **3,700円/200g**

●厳選焼肉盛り合わせ **9,300円/2~3人前**

等、メニュー多数ご用意!



角ヒレ・上カルビ・上ロースなど、「頭買いだからこできる豪華内容。飲み放題で味わえる。

産地にこだわった一頭買いで、肉通も魅了する希少部位が多彩に揃う。

こだわり抜いた最高級の和牛を、一頭買いで仕入れる焼肉の名店。妥協しない仕入れにより、贅沢で新鮮な和牛を提供する。ワンランク上のメニューの数々に魅了され、長年通うファンも多数。店内は、テーブル席・個室・畳の部屋などを完備し、一人焼肉から大切な人との食事会、団体まで利用可能。

◆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
取/160席

ホームページはこちら



少人数から団体利用まで、それぞれのシーンに合わせて空間を完備。

博多和牛プラン

博多和牛コース 90分 飲み放題付き

8,000円

塩焼き:上塩タン、角ヒレ、上ミノ/タレ焼き:上カルビ、上ロース、みすじ、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

※4名様以上、前日までの要予約



きめ細やかな肉質とバランスの良い霜降り肉の博多和牛を厳選。特製の胡麻だれとポン酢で味わう。

さっぱりと頂ける
しゃぶしゃぶと濃厚なすき焼き
を食べ放題で堪能。

言わずと知れたしゃぶしゃぶの名店。創業から30年続く専門店自慢の胡麻だれは、胡麻を焙煎しペーストして合わせた一品。かつおだしで割ったやわらかい風味の自家製ポン酢。各店毎に仕込んで鮮度を大切に生きた生肉のたれが博多和牛をより引き立てる。

◆ 中央区・大名

日本料理
しゃぶ禅 昭和通り大名店

☎092-739-1129

住/福岡市中央区大名2-8-22
天神備成ビルB1F
営/(ランチ)11:30~15:00(OS.14:30)
(ディナー)17:00~22:00(OS.21:30)
休/元旦 収/158名

ホームページはこちら



和洋個室 座敷もあり
趣ある雰囲気は
接待や会食にも最適

博多和牛プラン

特選博多和牛と
鹿児島産黒豚の
食べ放題

10,800円

(お子様割引・小学生5,400円)

博多和牛リブロース/
黒豚バラ/ロース/
野菜盛/ざる豆腐/
きしめんまたは信州そば



100gとボリューム満々のロースステーキ。食べやすいようにカットして提供。※写真はイメージ。

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。

「キリンビール 福岡工場」に隣接するレストラン。ビールを醸造する工程で行う麦汁を絞ったあとの麦の殻皮を博多和牛を育てる飼料として利用するなど、キリンビールと博多和牛は深い関係がある。ロースステーキはミディアムレアに仕上げた逸品。お肉の柔らかさに舌鼓。

◆ 朝倉市・馬田

キリン ビアファーム

☎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

ホームページはこちら



博多和牛プラン

博多和牛
ロースステーキ

..... 4,180円

博多和牛ご膳

..... 3,300円

博多和牛ロース(120g)/季節の小鉢/ご飯/赤だし/香の物

博多和牛
(焼肉用ザブトン)

..... 1,880円



ドイツの農園をイメージしたレストラン。家族連れにも最適



大人気!サーロインステーキは大切な方への感謝の気持ちを込めた贈り物として選ぶ方も多し。

博多和牛A4等級以上を
取り扱う、肥育農家直営店!

博多和牛専門店「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、自家製の稲わら牧草を食べて育った牛たちを提供。直売店では精肉販売からお惣菜、ランチタイムには博多和牛をリーズナブルな価格で提供している人気店。

◆ 西区・今宿駅前

博多和牛専門店
堀ちゃん牧場 今宿駅前店

☎092-836-5729

住/福岡市西区今宿駅前1-9-2
営/10:00~17:00
(ランチ 11:00~OS.14:30)
休/火曜日

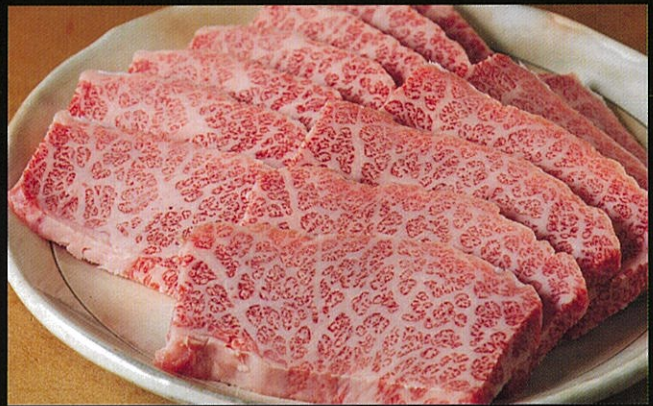
ホームページはこちら



ホルモンスープ、しゃぶしゃぶ、鍋セット。

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 3,800円
- ・博多和牛 厚切りステーキ (1枚300~350g/3~4人前) 5,000円



写真は「特上丸ビ」。きめが細かく美しい霜降り。濃厚で甘みもあり、とろけるような食感。

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。

◆ 糸島市・泊

いちばんでんしゃ
一番田舎

☎092-323-1140

住/糸島市泊1410-1
営/9:00~17:30
休/月・木曜(月3回)(祝日の場合は営業)
収/48席

ホームページはこちら



博多和牛プラン

焼肉定食 1,500円

日替定食 700円

牛丼 700円

ビーフカレー 700円

肉うどん 700円

玉子丼 650円

【ランチ提供】

平日/11:30~13:30(OS.13:15)
土・日・祝日/11:30~14:30(OS.14:00)



お店の名物「長盛」。インパクト大のこちらは、お店人気のメニュー。

ハラミ・カルビ・タンが自慢！ 精肉店の直営焼肉店だから いつでも新鮮なお肉を提供。

精肉ヒロムラの直営店が2023年古賀にオープン！ハワイを意識したお店の名物【長木盛】は博多和牛のさまざまな部位がたっぷり盛り込まれた豪華な一品。そのほか単品メニューやサイドメニューも豊富。ランチは焼肉だけでなくハンバーグやステーキも楽しめる。

◆古賀市・舞の里

焼肉 アロ・ハカタ

☎092-410-0792

住/古賀市舞の里3-15-10
営/平日(ランチ)11:00~14:30(OS.14:00)
(ディナー)17:00~21:30(OS.21:00)
土日祝11:00~22:00(OS.21:30)
休/不定休
取/78席

ホームページは
こちら



大きな看板と赤い店構えが印象的。駐車場も広く、来店しに
もおすすめ。

博多和牛プラン

焼肉アロ・ハカタ名物 長木盛

華盛(2~3人前) **7,678円**

黒毛和牛ロースステーキ/
黒毛和牛ロース/黒毛和牛カルビ/
黒毛和牛赤身/黒毛和牛ハラミ

極盛(2~4人前) **9,787円**

黒毛和牛ロースステーキ/
黒毛和牛カルビ/
黒毛和牛赤身/黒毛和牛ハラミ

※上記メニューに博多和牛を含みます。
※「博多和牛グルメガイドを見た」でご予約下さい。



焼肉と、和食の料理人が腕をふるう一品料理が味わえる焼肉鼎豊コース8,800円。※写真はイメージ

確かな目利きで、A5ランクの 中でも最上級の和牛が贅沢 に愉しめる。

“最高”という意味を持つ「鼎豊」。プロの目利きにより最上級の和牛を仕入れ、焼肉やすき焼きなど、こだわりの調理は店名に負けない最高のひと皿を提供。焼肉店ながら和食の料理人が常駐しており、コースメニューでは、肉の炙り寿司や市場直送の魚を使った本格和食も味わえる。

◆中央区・舞鶴

焼肉 鼎豊(ていほう)

☎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
取/32席

ホームページは
こちら



冬におすすりなすき焼き。肉の脂と割り下が絶品。
※写真は2人前

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)/
焼肉五種盛合せ(鼎豊特選
ロースタン・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



ロースやカルビ、ホルモン、どれを頼んでも高級店さながらの味！※写真はイメージです。

JAグループ直営店だからこそ 「新鮮・旨い・安い」の三拍子 が揃う大衆焼肉店。

博多和牛をはじめ、地元の食肉工場から直接仕入れる“バリ”新鮮な和牛や豚ホルモンを毎日提供。このこだわりの仕入れはJAグループ直営店だからこそ！七輪の炭火でじっくりと焼き上げられ、旨味が凝縮されたホルモンや和牛のジューシーな脂が口の中に広がる口福感を是非。

◆筑紫野市・二日市

新鮮ほもん 式日市亭

☎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
休/日曜・祝日
取/30席

ホームページは
こちら



西鉄二日市駅西口
から徒歩1分。仕
事帰りにもさくつ
と寄れる好立地

博多和牛プラン

〈期間〉

2025年
10月1日~12月15日

博多和牛カルビ
1,100円→ **998円**

博多和牛ユッケ
980円→ **880円**

厳選された「新鮮・美味・ 安心」な博多和牛を リーズナブルに。

JAグループ店だからこそこのコスパの高さで、リピーターの心を掴む人気店。徹底された品質管理で、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し、安全安心に和牛が楽しめる。期間限定の博多和牛コースは、上質な和牛が、すき焼きや焼肉でボリューム満点に味わえる。

◆中央区・警固

焼肉・すき焼き 純 天神警固店

☎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・日曜16:00~23:00(OS.22:00)
取/78席

ホームページは
こちら



木目漆調の落ち着いた雰囲気は、6名~28名対応の宴会用小上がり席も完備。

博多和牛プラン

博多和牛すき焼き
ユッケ付コース
4,350円→ **4,000円**

〈期間〉

2025年10月1日~11月30日

・小鉢・黒毛和牛ユッケ
・サラダ・博多和牛ロース
・銅野菜盛合せ
・すき焼きごはん
・デザート

飲み放題 **1,650円** 120分
(OSは終了30分前)

NISHITETSU HOTELS PRESENTS

FUKUOKA 福岡

夏グルメチケット2025

博多和牛 20周年

ご利用期間

2025 8/1 (fri) >>> 10/31 (fri)



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

おとくなグルメチケット大好評販売中！

期間限定

¥7,000

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11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

- ①1,000円分の西鉄旅行クーポン付
- ②博多和牛が当たるプレゼントキャンペーン
- ③福岡有明のリブレント(先着1000名様)

利用期間

数量限定

2025年10月31日(金)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 福岡市中央区大名2-6-60
 松風/大名蔵/桃林/ラ・カスカドゥ/グランカフェ/グロット/
 ルブティパレ/マンジャモ/高玉

ソラリア西鉄ホテル福岡
 福岡市中央区天神2-2-43
 レッドフランマ/Asagi



福岡グルメ デイナーコース

1名様につき チケット1枚

博多和牛リブロースのグリルをはじめ、福岡の厳選食材を満喫できる全7品のディナー限定コース。

ソラリア西鉄ホテル福岡 17F
 グリル&ラウンジ レッドフランマ
 tel.092-761-6218

ランチ 11:30-14:00 (OS)
 ディナー 18:00-21:00 (OS)



福岡グルメ コース

1名様につき チケット1枚

博多和牛やフカヒレなど、海山の豪華食材を随所に使用した全7品の本格中国料理コース。

西鉄グランドホテル B1F
 中国料理 桃林
 tel.092-781-0431

ランチ 11:30-14:30 (OS)
 ディナー 17:30-20:30 (OS)
 ※月曜定休



福岡グルメ 特別会席

1名様につき チケット1枚

季節の前菜や新鮮なお造り、博多和牛三角バラ、天麩羅など福岡の旬を味わう会席料理をご堪能ください。

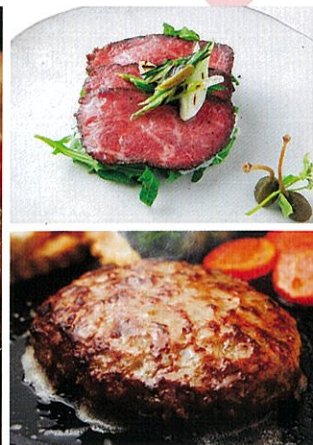
西鉄グランドホテル B1F
 日本料理 松風
 tel.092-781-0421

ランチ 11:30-14:30 (OS)
 ディナー 17:30-20:30 (OS)
 ※火曜定休

※仕入れ状況により一部変更の可能性あり。

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)

おいしい博多和牛は、家で食べても、おいしい！



博多和牛はネットショップでもお求めいただけます

福岡県
 よかもんショップ
 (楽天市場)



福よかマーケット
 (Yahoo!ショッピング)



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

<https://www.bussanfukuoka.jp/>

E-mail info@bussan-fukuoka.or.jp