

2026年3月17日

報道関係者各位
プレスリリース

西中洲 御山

福岡・西中洲の隠れ家「西中洲 御山」 超濃厚牡蠣白湯ラーメンと共に味わう 「手作りおばんざい」の提供を開始

福岡県福岡市中央区西中洲にて、超濃厚牡蠣白湯ラーメン専門店を展開する「西中洲 御山（みやま）」は、2026年3月より新たに「手作り おばんざい」の提供を開始いたしました。従来のラーメン専門店としての枠を超え、温もりある小皿料理を通じて、より豊かな食のひとときをご提供いたします。



西中洲の静寂に佇む、大人の隠れ家「西中洲御山」

■ 新メニュー「手作りおばんざい」について

「西中洲 御山」はこれまで、牡蠣の旨味を極限まで凝縮した「超濃厚牡蠣白湯ラーメン」で多くのお客様にご愛顧いただいていたまいりました。この度、ラーメンをお待ちいただく間や、お酒のお供、

また「あともう 一品」 の彩り としてお楽しみいただける、こだわりの「手作りおばんざい」をご用意いたしました。

提供メニュー例

ポテトサラダ

おでん

ジャーマンポテト

糠漬け

小松菜とじゃこ炒め物

パリパリピーマン

焼き魚

イカシュウマイ

※季節や仕入れ状況により 内容は変更となる場合がございます。



日替わりのおばんざいイメージ

■ 「西中洲 御山」 の新しい楽しみ方

1. 気ままに楽しめる「通し営業」

当店は11:00から22:00まで、アイドルタイムなしの通し営業を行っております。ランチタイムの混雑を避けた遅めの昼食や、夕方からの早めのディナーなど、お客様のライフスタイルに合わせた自由な時間にご来店いただけます。

2. 昼のせんべろセット

お昼から気軽にお酒を楽しめる「せんべろセット」も提供しております。手作りおばんざいをつまみに、明るい時間から贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

(詳細：Instagram @nishinakasu_miyama)

■ 店舗コンセプト・看板メニュー

「西中洲の静寂に佇む、大人の隠れ家」

都会の喧騒を離れ、ビルの3階に位置する落ち着いた空間で、九州の滋味をご提供いたします。

超濃厚牡蠣白湯ラーメン (¥1,680)

福岡県糸島や宮城県石巻など、その時々で質の高い牡蠣を厳選。雑味のない濃厚でクリーミーなスープは、まさに「飲む牡蠣」をラーメンへと昇華した料理。

ひと口ごとに押し寄せる潮の香り と旨味をご堪能く くださいませ。





■ 店舗概要

店舗名	西中洲 御山（みやま）
所在地	〒810-0002 福岡県福岡市中央区西中洲1-4 TRN福岡西中洲3F
営業時間	11:00～22:00（L.O） ※通し営業
定休日	月曜日・その他不定休はSNSにてご案内
アクセス	地下鉄七隈線「天神南駅」より徒歩約6分 地下鉄空港線「中洲川端駅」より徒歩約7分
URL	https://miyama-official.co.jp/nakasu
SNS	https://www.instagram.com/miyama_fukuoka/

【本件に関するお問い合わせ先】

西中洲 御山（担当：広報担当）

住所： 福岡県福岡市中央区西中洲1-4 TRN福岡西中洲3F

※お問い合わせは店舗ウェブサイトまたはInstagramよりお願いいたします。