



西中洲店舗にて「朝の時間帯」の席予約を8月17日(月)より本格スタート！

「元祖博多めんたい重 西中洲」にて朝の席予約（7:30～8:30）を本格開始。待ち時間のない円滑なご利用とお客様の利便性向上を実現いたします。

元祖博多めんたい重株式会社は、2026年8月17日より「元祖博多めんたい重 西中洲」における席の予約枠を拡大し、新たに朝の時間帯（7:30～8:30）の予約受付を本格的に開始いたします。

これまで店内飲食の予約は夜（17:00以降）に限定しておりましたが、お客様のさらなる利便性向上を目指し、朝の時間帯の枠を設けることとなりました。本施策は今年7月より試験導入を実施し、システム上の課題や運用面でのトラブルをすべて解決できたことから、本導入となる運びです。

新設される予約枠は7:30～8:30の間、15分刻みで設定しております。そのため、ご旅行や出張中の過密になりがちな朝のスケジュールであっても、お客様のご都合に合わせて無駄なくスマートにご利用いただけます。

予約サイト「EPARK」にて24時間いつでも受付可能なため、急なご来店希望にも時間を問わず対応が可能です。

朝から待ち時間なく予定通りに動ける快適なひとときを提供することで、皆様の観光や1日のスタートをサポートできることを期待しております。

福岡へお越しの際は、ぜひ当店の予約サービスをご活用いただき、こだわりの「めんたい重®」をお楽しみください。



店舗外観 ※イメージ

■概要

対象店舗	元祖博多めんたい重 西中洲
営業時間	7:00～22:30（L.O.22:00）
導入開始日	2026年8月17日(月)
予約可能枠	朝 7:30～ 8:30 夜 17:00～22:00
予約方法	EPARK（ https://epark.jp/shopinfo/jsp629490/ ）

その他

- ・ EPARKのみで受け付けております
- ・ 電話での予約は承っておりません
- ・ 既定の枠数に達し次第、締め切りとなります
- ・ 予約にはEPARKへのログイン（会員登録無料）が必要です

予約はこちらから

EPARKへのログインが必要です

■商品紹介

・めんたい重®



イメージ

手間暇かけてじっくり漬け込んだ昆布巻き明太子を、海苔を敷いたほかほかごはんの上に丸ごと1本乗せて食べる博多名物「めんたい重®」。

明太子を漬け込む調味だれは、昆布などの旨味成分を調整しているため、深い味わいが魅力です。

『めんたい重・上』では、明太子を更に1本追加してご提供します。追加分は「炙り明太子」にすることも可能です。

・めんたい煮こみつけ麺



イメージ

コクのかたまりである明太子と10種類以上の野菜をふんだんに使用した「めんたい煮こみつけ麺」。

素材の旨味を最大限に引き出す為にじっくりと煮込み、濃厚なつけ汁に仕上げました。

もちもちの太麺につぶつぶの明太子が絡み、はじけるように広がる旨味、他では味わえない素材を使用した当店自慢のつけ麺です。

・その他の商品（一部）



めんたい漬け



三福三彩セット



めんたい彩りサラダ



西中洲料亭プリン

当店は「明太子料理専門店」として、明太子の魅力を最大限に引き出すべく日々探求を続けております。伝統の味を守りながらも、明太子料理の新たな可能性を追求し、お客様に「本場・本物」の感動体験をお届けできるよう、常に進化してまいります。

■元祖博多めんたい重株式会社

- ・代表取締役社長：吉富 朝香
- ・所在地：〒810-0002 福岡市中央区西中洲6-15
- ・公式WEB：<https://www.mentaiju.com/>
- ・公式通販：<https://shop.mentaiju.com/>

元祖博多めんたい重株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/168234