

フェア第15弾 ふくつの
鯛茶づけフェア
2025. 5月16日金▶6月29日日

お気に入りの一膳を
見つけに行こう!

一、玄界灘で獲れた活きのよい天然真鯛を使用。
一、お茶かダシ汁をかけて、ご飯と一緒に召し上がれ。
一、各店舗こだわりの調理方法でおもてなし。

※天然真鯛を使用していますので、水揚げ状況による欠品や売り切れで鯛茶づけを提供できない場合があります。予約が不要のお店にも事前のご確認をおすすめします。※金額はすべて消費税込みです。

お昼でおなじみの鯛茶づけは、ご夕食や飲み会のべとしてもおすすめです。このマークのお店は夜の営業時間にも鯛茶づけを提供しています。お昼で売り切れもありますので曜日や時間をご確認ください。

11 寿し 神力 **1日限定 10食**
福津市宮司浜1-17-17 Tel.0940-52-5808

《定休日》不定休
《提供時間》11:30~14:00
《駐車場》10台

要予約 **1,850円**

地元の漁師が獲った天然真鯛を10種類の具材を使った秘伝のゴマダレに煎茶と抹茶をブレンドした特製茶ををかけて食べる自慢の一品です。本気のいなり2個付。

2024 JR九州で当地并総選挙グランプリ受賞店
17 漁師めし 来進 **1日限定 20食**
福津市中央3-1-1福岡駅内 Tel.080-6413-5637

《定休日》月曜日 (日曜日は夜営業はなし)
《提供時間》11:00~15:00、17:00~20:30
《駐車場》なし (駅の駐車場は有り)
鯛茶 **1,980円** 鯛茶 **1,650円**
福岡の鯛とり漁師がつくる鮮度・味・ボリューム全てに自信あり!鯛の頭でとったお出汁をかけて2度楽しめる鯛茶漬けです!! そして福岡駅改札から徒歩30秒です!!
(インスタグラム) raishin.fukuma

はなあんずやたらう **1日限定 10食**
1 華杏弥太楼
福津市勝浦530-2 Tel.0940-62-3282

《定休日》不定休
《提供時間》平日限定 11:30~15:00 (LO 14:00)
《駐車場》30台

要予約 **2,800円**

玄界灘産の活きのよい天然真鯛の身を霜皮造りにし、創業からの秘伝のタレをかけてお出しします。そのままコリコリの食感を楽しむもよし、熱々の昆布出汁をかけてもよし。鯛のあら煮も絶品です!大広間のご提供となります。プラス500円で個室のお部屋食に変更可能。
(お店のHP) <https://www.hanaanzu.com>

そら うみ **1日限定 20食**
6 つやざき漁港食堂 空と海
福津市津屋崎4-47-18 Tel.0940-52-5001

《定休日》火曜日
《提供時間》水~日/11:00~16:30 (LO 15:30) 月/11:00~15:00 (LO 14:00)
《駐車場》50台

2,200円

天然真鯛を特製の胡麻ダレで。天ぷらのあんかけ付き。
(期間中は通常メニューの鯛茶漬けはありません。フェアメニューのみ提供します。)
(インスタグラム) sora.to.umi.tsuyazaki

ザ・パーク **1日限定 10食**
12 THE PARK
福津市宮地浜4-5-2 Tel.0940-72-5484

《定休日》なし
《提供時間》11:00~20:00 (LO 19:00)
《駐車場》50台

要予約 **1,580円**

福津の海を見ながら、天然真鯛を使った特製出汁茶漬けををお召し上がり下さい。
(インスタグラム) thepark.fukutsu

しゅん しゃん **1日限定 10食**
18 中華料理 春香
福津市西福岡1-10-15 Tel.0940-42-5143

《定休日》火曜日
《提供時間》11:00~14:00/17:00~20:00 ※なくなり次第終了いたします。
《駐車場》8台

1,200円

鯛のアラと鶏ガラをブレンドしたスープで作った「鯛塩らーめん」は、玄界灘で獲れた真鯛を使用しめは「鯛めし焼おにぎり」にスープや出汁をかけて鯛茶づけとしてお楽しみいただけます。
1食で2度美味しい逸品です。

げん あん **1日限定 10食**
2 創作旬彩 玄杏
福津市勝浦1645-3 あんずの里運動公園内 Tel.0940-72-5595

《定休日》木曜日
《提供時間》11:00~15:00
《駐車場》20台

1,800円

天然真鯛を炙りにして、福津産のトマトで作ったお出汁でいただく洋風鯛茶づけ。自家製真鯛オイルやチーズで味の変化を楽しめます。
(インスタグラム) fukutsu_genan

いそたらう **1日限定 20食**
7 いけす料理 磯太郎
福津市津屋崎7-9-23 Tel.0940-52-5051

《定休日》水曜日、木曜日の夜
《提供時間》11:00~15:00 (O.S14:00) 17:00~23:00 (O.S22:00)
《駐車場》8台

昼・鯛茶セット **2,700円**
夜・鯛茶単品のみ提供可能 **1,700円**

玄界灘産の真鯛を使った鯛茶漬け!カツオ出汁のお茶漬けのタレと鯛に絡んだ自家製の胡麻と醤油のタレがベストマッチ!
(インスタグラム) isotarou0820

福津ぶどうの樹 **1日限定 10食**
13 波の上のテラス マルマーレ
福津市西福岡4-10-10 Tel.0940-43-1414

《定休日》月曜日
《提供時間》11:30~15:00 (O.S 14:00)
《駐車場》50台

予約 **2,200円** オススメ **2,000円**
65歳以上 **2,000円**

大人気ランチビッフェに鯛を含めたミニ海鮮丼付きでリニューアルしました。海の幸と自慢のお料理をどうぞ。
(お店のHP) <https://budounoki.co.jp/lp/maru-mare/>

あんとかまる **1日限定 8食**
19 漁師・割烹 安徳丸
福津市中央2-5-1 Tel.0940-42-2335

《定休日》水曜日
《提供時間》11:30~14:00 売切御免
《駐車場》4台

1,650円

魚の鮮度はもちろん、特製ごまだれ、お米、出汁全てにこだわっています。一度ご賞味ください。
(お店のHP) <https://antokumaru.com>

はな しょう **1日限定 10食**
3 四季の味処 花靖
福津市津屋崎7-16-13 Tel.0940-52-2221

《定休日》月曜日
《提供時間》火曜~金曜日 11:30~14:30 土曜~日曜日 11:30~14:30/17:00~20:00
《駐車場》20台

※予約不可 **1,800円**

活きのよい天然真鯛を使った料理が評判です。5月~6月にかけての鯛は一番おいしく、当店でご飯と鯛を別々にお出ししますので、お好みでお召し上がりください。
(インスタグラム) hanashou_

しょうじきてい **1日限定 10食**
8 正直亭
福津市津屋崎4-3-1 Tel.0940-52-1045

《定休日》不定休
《提供時間》11:30~14:30
《駐車場》20台

前日注文 **2,500円**
2名様以上で

当店自慢の会席料理に鯛茶づけを取り入れてみました。オリジナルのタレをつけてご飯に乗せて召し上がるのもよし、お茶をかけてお茶づけにするのもよし。お好みに合わせてお召し上がりください。
(お店のHP) <https://www.shoujiki.com>

福津ぶどうの樹 **1日限定 10食**
14 鰯屋台 うみいろ 海の彩
福津市西福岡4-10-10 Tel.0940-43-6600

《定休日》火曜日
《提供時間》平日 11:30~15:00 (LO 14:30)、17:30~21:00 (LO 20:00) 土日祝 11:30~15:00 (LO 14:30)、17:00~21:00 (LO 20:00)
《駐車場》50台

要予約 **4,400円**

お刺身としても、召し上がれる炙りと生の2種の鯛を当店名物オランダ煮と共に。自慢の寿司もついています。
(お店のHP) <https://budounoki.co.jp/lp/umi-iro/>

はな ジンジャー **1日限定 10食**
20 華カリー ginger
福津市福岡駅東1-2-15 Tel.0940-42-8528

《定休日》水曜日
《提供時間》11:00~14:30 (O.S) 17:00~21:00 (O.S)
《駐車場》4台

2,200円

ねぎしモン塩の真鯛丼。
鯛出汁とスパイス炒め野菜の薬膳スープカレー。カレー塩豆腐・デザート付です。
(インスタグラム) hana_curry_ginger

シーサイドキッチン **1日限定 5食**
4 Seaside Kitchen MIU
福津市津屋崎4-44-6 Tel.0940-72-4619

《定休日》不定休 ※夜は予約のみ
《提供時間》11:30-17:00 (LO 16:00) 17:00-21:00 (LO 20:00)
《駐車場》5台

1,540円

特製味噌ごはんには自家製タレに漬け込んだ真鯛と生しらすをのせて自家製鯛出汁をかけて食べる絶品鯛茶漬け。
(インスタグラム) seaside_kitchen_miu

くろ **1日限定 10食**
9 ギャラリー蔵
福津市津屋崎3-26-21 Tel.0940-52-0407

《定休日》不定休
《提供時間》11:00~15:00
《駐車場》4台

1,200円

自家製の胡麻だれを卵黄と混ぜて鯛をお好みの火入れ具合でお楽しみください。
(インスタグラム) gyararikura

サン エフェクト **1日限定 10食**
15 SUN EFFECT
福津市西福岡3-48-1 Tel.070-4131-9273

《定休日》不定休
《提供時間》11:30~20:00 (LO 19:00)
《駐車場》3台

1,990円

真鯛のボワレ
〜クリームチーズとわさび風味のリゾット〜
鯛をボワレした素材が活きた一品。散らしたお米のパフで洋風リゾットの中にお茶漬けらしさも込めました。
(お店のHP) suneffect_fukutsu

はかた わびすけ **1日限定 30食**
21 博多わび助
福津市福岡駅東1-2-15 Tel.0940-42-2900

《定休日》ランチ:月曜日、夜:なし
《提供時間》11:00~14:00 (LO13:30) 17:00~23:00 (LO22:30)
《駐車場》8台

お昼登定鯛茶漬け定食 **1,380円**
茶碗蒸し付ランチ **1,580円** ディナー単品 **1,000円**
特製しょうゆダレでしっかり漬け込んだ玄界灘の鯛をあっさりかつお出汁と共に。ジャキヤキの山芋と一緒に豪快にどうぞ! (予約優先)
(インスタグラム) fanfam02

1日限定 15食
5 かどや食堂
福津市瀬1458 Tel.0940-52-1337

《定休日》火曜、水曜、木曜日
《提供時間》11:30~14:30/17:00~19:30
《駐車場》15台

1,500円

鯛をゴマダレに3時間漬けてお出し、ご飯にのせています。小鉢は2点で季節の野菜、海の幸、鯛のお吸物です。

1日限定 20食
10 民宿 まさご
福津市津屋崎1-37-23 Tel.0940-52-0325

《定休日》不定休
《提供時間》11:30~14:30 (LO 14:00)
《駐車場》13台

2,200円

秘伝のごまだれに漬け込んだ天然真鯛を白ご飯のお供に、だしをかけて茶づけで楽しめます。サザエの刺身、小鉢、みそ汁付きです。貸切営業の場合があります。(予約優先)
(お店のHP) <https://masago.info/>

1日限定 15食
16 結び屋 晴
福津市中央3-7-19 Tel.050-8888-2921

《定休日》日曜・第1・3月曜日
《提供時間》11:00~15:00 (O.S14:30) 夜営業 土曜のみ 17:00~21:00 (単品のみ提供)
《駐車場》2~3台

鯛茶 **2,300円** 鯛茶 **1,600円** セット
セット/小鉢、漬物、サラダ、出汁巻きと鯛の若狭焼き、茶漬け出汁、単品/小鉢、漬物、茶漬け出汁
玄界灘産の天然真鯛を和食歴42年のオーナーシェフがお米と出汁等、素材にこだわって提供。
(インスタグラム) musubiyahal

1日限定 15食
22 農園野菜と大地の恵み とのりのグリル
福津市花見が浜2-7-13 Tel.0940-72-4200

《定休日》木曜日
《提供時間》11:00~15:00
《駐車場》12台

2,190円

黒ゴマ香る「鯛刺し」、小さな「鯛にぎり」を楽しんだ後は、あおさの風味広がる特製出汁と鯛めしの「鯛茶づけ」をご用意。三つの異なる味わいをご堪能ください。前菜にサラダ、食後のデザートも楽しみな特別コースです。
(インスタグラム) tonari_grill