

# "未雷 MIRAI" 福岡六本松に2月13日（金）NEW OPEN！！ CONCEPT：肉時々和食

ビル9Fペントハウス、カウンター12席の劇場型レストラン



店内とテラスを隔てる窓は全開放が可能

最高級ブランドのひとつ「太田家但馬牛」、濃厚な旨みと甘みがある「未冷凍の熊本馬肉」、そして、ナチュラルな肉の旨みをもつ鮮度抜群の「糸島ジビエ」。私たちが扱うのは、それだけで主役となり得る希少な肉たちです。

しかし、当店は「肉割烹」ではありません。

主役は肉だけにあらず。朝露をまとった糸島野菜の瑞々しさ、走り・匂・名残を映した魚介や食材。それら全てが重なり合い、肉の旨みを支え、時には肉が野菜を引き立てる。

日本料理の技法で織りなす、この土地、この季節だけのコース料理。お肉を食べるのではなく、「料理」をご堪能いただくための一席をご用意しております。



六本松の街並みや油山、糸島の雷山まで見えるパノラマビュー



## 料理長 樋口 拓郎

福岡桜坂で「桜坂 拓」元オーナーシェフの樋口拓郎氏。

日本料理『石堂橋白つく』で5年修行。日本料理の基礎を学び、その後、鮭屋やミシュラン一つ星のフレンチ『Goh』などで腕を磨き独立。2019年に『桜坂拓』をオープン。

旬の食材のおいしさを最大限に引き出したコスパの高い料理は評判を呼び、瞬く間に予約が取れない人気店に。食べログ TOP5000入りを果たす。

## 夜のおまかせコース8,000円（税込）

- ・三つ葉のすり流し
- ・熊本馬刺し 赤身、フタエゴ、レバー
- ・鯛、蕪蒸し
- ・長崎小長井 牡蠣、黒キャベツ
- ・糸島野菜 20種からお好きなものを
- ・対馬穴子、大根
- ・糸島ジビエ 猪しゃぶしゃぶ
- ・天麩羅、揚げ物 四種
- ・太田家但馬牛の炭火焼き
- ・土鍋ご飯、味噌汁、但馬牛すき焼き
- ・甘味一
- ・甘味二
- ・糸島UNIDOS COFFEE

## 昼のおまかせコース 4,500円（税込）

※昼・夜 サービス料10%頂いております。



ご予約





## 副料理長兼ソムリエ 武末 侑也のペアリング

フレンチをベースにイタリアン、和食などを経験し、福岡桜坂でフレンチPOCO A PETITのオーナーシェフとなる。

料理人としての幅を広げるため、和食をより深く学ぶため充電期間をもうけ、樋口と共に未雷MIRAIで腕を振るうことを決意。

素材への向き合い方や出汁、和食の構成の美しさなど学びながら料理に合う最高のペアリングをて提供します。

ワインと日本酒のハイブリッドペアリング



ご予約

素材のこだわり | 黒毛和牛

## 兵庫“但馬太田牛”

但馬は和牛の故郷と呼ばれ、

牛たちには但馬の美味しく澄んだ水、オリジナルの  
配合飼料を与えながら、ストレスをかけないよう清潔な環境下で飼育。  
3年もの歳月をかけて大切に育て上げる最高級の種黒毛和牛こそ、

太田家自慢のブランド“但馬太田牛”

18年連続で兵庫県品評会で最優秀賞受賞!



太田家2代目 太田海星さん



素材のこだわり | ジビエ

## “糸島ジビエ研究所”

九州大学在学中に起業、

糸島の農作物を愛らす客層である猫や鹿を、  
価値のある商品として循環させることを使命とし獣師となる。  
尻を使い、眠った状態でシメる“眠りシメ”を実践してストレスを与えないので、  
臭みがなく、ナチュラルな肉の旨みを引き出すことに成功。

イノシシ、シカ、カモ、アナグマなど



代表/獣師 西村直人さん



素材のこだわり | 馬肉



代表 西平田孝也さん



## 熊本 “純国産馬肉”

馬肉の95%は熊本産、残り5%は北海道生まれの熊本飼育。

飼育に抗生物質は一切使用していない。

通常、出荷される馬の体重は700kg~800kgが主流ですが、

1トンをこえるまで手間と時間をかけて育てている。

そのため、他の馬肉に比べても、

甘みや柔らかさ霜降りの入り方が違う最高級の馬肉。

ISO22000 認定工場で馬肉の受入、解体、加工、包装、出荷を一

貫して自社で行うことにより、一度も冷凍せずに鮮度の高い状態で

仕入れることができる。



素材のこだわり | 朝採れ野菜



## “糸島農家直送野菜”

糸島は存続山系と玄界灘に挟まれているから  
海の栄養をたっぷりと含んだ雨が山に降り、また海へ流れ循環することで  
土壌が豊かになり野菜を育てるのにぴったりな環境だといわれている。

### 野菜は“鮮度”

朝採れの糸島野菜を食べるのは限られた地域だけ。

東京のメッシュラン店舗にも出荷している農家さんから

いただいた一番良い状態の野菜を提供する。



トマトファーム 西さん



沖農園 沖さん



藤井ファーム 藤井さん



ブチャ農園 志茂さん

店名：未雷 MIRAI

住所：福岡県福岡市中央区草香江2-1-5 AG六本松9F

電話：050-1724-7747

営業時間：ランチ 12:00～14:00（一斉スタート）

ディナー18:00／19:00／20:30（一斉スタート）

URL：<https://mirai.fzworks.co.jp/>

### 【会社概要】

社名：エフズ・ワークス株式会社

大阪本社：〒815-0082 福岡市中央区南区大楠2-17-8

代表者：代表取締役 藤原 康雄

事業内容：レストラン事業 / 飲食店プロデュース&コンサルティング

URL：<https://fzworks.co.jp/>

Instagram

---

エフズ・ワークス株式会社のプレスリリース一覧

[https://prtmes.jp/main/html/searchr/p/company\\_id/176358](https://prtmes.jp/main/html/searchr/p/company_id/176358)