福岡 FUKUOKA フェア

地場食材を再発見

今回訪れたのは福岡県。
玄界灘の海の幸と、温暖な気候に育まれた農畜産物、
博多の街に息づく多彩な食文化が魅力です。
現地で情熱あふれる生産者を訪ね、
そのこだわりと歴史に触れながら、
福岡の味覚を厳選しました。



Rediscover Local Ingredients

福の神 にっぽん食探訪

エビスが彩る、
一期一会のマリアージュ

福岡編 エビスが贈る 旬の食たより





玄界灘の豊かな海と温暖な気候に恵まれた福岡県。博多和牛やはかた地どり、糸島産「特鮮本鯖」、博多すぎたけなど、現地で出会った食材をエビスバーならではの一皿に仕上げました。素材の個性を活かし、それぞれの味わいを引き立てる調理法でご提供します。ごまカンパチや酢もつ、屋台で親しまれる焼きラーメンなど、博多の食文化とエビスビールが織りなす豊かな味わいの調和を、ぜひご堪能ください。

博多和牛

きめ細かな肉質と、
口の中に広がる豊かな旨み。



博多和牛
福岡県内の登録生産者が、県産稲わらを主な飼料に、一頭一頭丹精込めて育てたブランド和牛です。やわらかな肉質と、噛むほどに広がるジューシーで濃厚な旨みが特徴です。

Hakata Beef

博多和牛のステーキ ～福岡県産いちじくのソース～

Hakata wagyu steak with fukuoka fig sauce

焦がしニンニク香る醤油ベースのソースに、
福岡県産いちじくのやさしい甘みを合わせ、
博多和牛の旨みを引き立てました。

1,880円(税込)

はかた地どり

しっかりとした歯応えと、
はかた地どりの力強い味わい。

はかた地どり

はかた地どりは、福岡の水炊きやがめ煮をよりおいしくするため、福岡県が開発した地鶏です。きめ細やかな肉質、サクッとした歯切れのよさ、ほどよい弾力があり、噛むほどに深い旨みが広がります。





はかた地どりの青葱柚子胡椒焼き

Grilled hakata chicken with green onion & yuzu pepper

はかた地どりを香ばしく焼き上げ、
青葱と柚子胡椒で爽やかに仕上げました。

950円(税込)

Hakata Jidori



はかた地どり生ハムとレバーのオイル漬け

Hakata jidori cured chicken and oil-marinated liver

はかた地どりのしっとりとした生ハムと、濃厚な旨みのレバーのオイル漬けを盛り合わせました。
個性豊かなエビスとのマリアージュをお楽しみください。

780円(税込)



はかた地どりの炊き餃子

Hakata jidori gyoza in broth

はかた地どりの旨みを包んだ餃子を、
熱々のスープでふっくらと炊き上げました。

880円(税込)

アレルギーは大丈夫ですか？

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
※メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合があることをご承知おきください。

このメニューは石灰石から生まれた新素材LIMEXでつくられています

※写真はイメージです。

鰆 糸島産

豊かな海に
恵まれた福岡で
親しまれてきた鰆。



糸島産「特鮮本鰆」チーズ春巻き〜明太タルタル〜

Itoshima sawara & cheese spring rolls with mentaiko tartar

上品な旨みの糸島産「特鮮本鰆」とチーズを包み、香ばしく揚げました。
明太タルタルのまろやかなコクが、本鰆の味わいを引き立てます。

750円(税込)

糸島産「特鮮本鰆」

糸島の漁師が一本釣りした2.5kg以上の天然鰆を、船上ですぐに活き締め・血抜き・冷却し、丁寧に鮮度を守ったブランド魚です。きめ細やかな脂のりと、やわらかな身に広がる上品な甘みと旨みが特徴です。



糸島産「特鮮本鰆」のYEBISU蒸し〜アクアパッツァ仕立て〜

Spanish mackerel

YEBISU BEER-steamed Itoshima sawara

糸島産「特鮮本鰆」をヱビスビールでふっくらと仕上げたアクアパッツァ仕立て。レモンとローズマリーが爽やかに香ります。

1,380円(税込)



博多すぎたけと春菊のチョレギサラダ

Hakata Sugitake Choregi Salad

ガーリックオイルと醤油で香ばしく炒めた
博多すぎたけを、香り豊かな春菊と合わせました。
シャキシャキとした食感が楽しめるチョレギサラダです。

1,050円(税込)



ごまカンパチ

Amberjack with sesame sauce

福岡の郷土料理「ごまさば」と並んで
親しまれる「ごまカンパチ」。
ほどよく脂がのった身と弾力ある食感に、
香ばしい胡麻醤油がよく合います。

1,180円(税込)

〆の屋台メシ



博多屋台風おつまみ焼きラーメン

Hakata yatai-style stir-fried ramen

博多とんこつラーメンスープのコクと
旨みを麺に絡め、香ばしく炒めました。

800円(税込)

Fukuoka's Local food

博多名物酢もつ

Hakata vinegared offal

コリコリ食感の豚もつを、
さっぱりとしたポン酢で味わう
博多名物。爽やかな酸味が、
ヱビスのコクと旨みを引き立てます。

680円(税込)



福岡名産 あまおう

甘み×香り

甘み×深み

あまおうパウダー



福岡いちご日和

Fukuoka Strawberry Day

福岡あまおう ＋ 紅茶 ＋ ヱビスビール

福岡いちごの夜更け

Fukuoka Strawberry Deep in the night

福岡あまおう ＋ 紅茶 ＋ ヱビスプレミアムブラック

各730円(税込)

お酒 このページの商品はアルコールが含まれています。

飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。
飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

アレルギーは大丈夫ですか？

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
※メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合があることをご承知おきください。

このメニューは石灰石から生まれた新素材LIMEXでつくられています

※写真はイメージです。