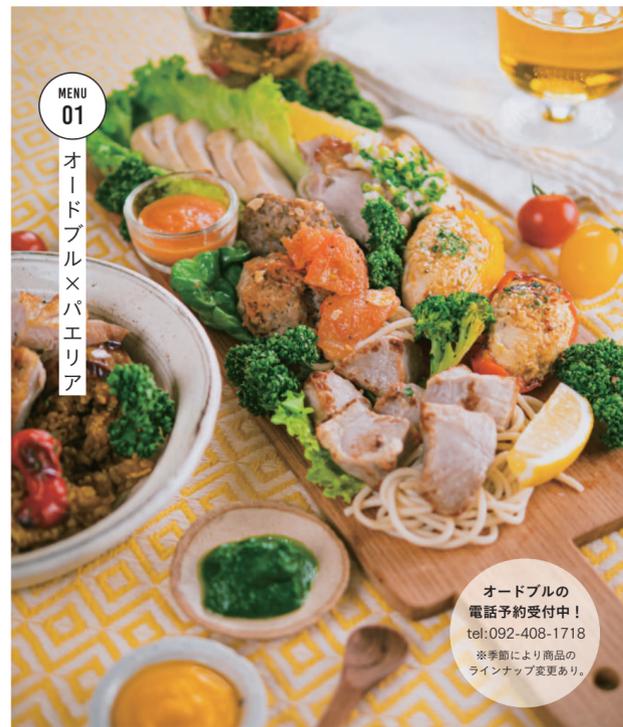


チキンとごはん、あっという間に美味しい食卓

レイリア大橋BIF南は、お手頃でバラエティ感のあるお惣菜がいっぱい。たとえば、みんな大好き鶏肉料理&ご飯ものの組み合わせで、こんな食卓が完成します。



MENU 01

オードブル×パエリア

オードブルの
電話予約受付中！
tel:092-408-1718
※季節により商品の
ラインナップ変更あり。



MENU 02

さざみフライ×ちらし寿司



MENU 03

からあげ×おこわ



MENU 04

ヤンニョンチキン×キンパ

01
ホームパーティや
お花見の主役メニュー

ミートデリカ
ミートアップ!!

得意のヘルシー肉料理が、ミートアップオードブル(2~3人前/1706円)で新登場。赤・黄・緑の野菜を使ったベジソース付きでベジチキン&ベジポークを中心に、パブリカの肉詰め、根菜ハンバーグなど、お肉も野菜も摂れるラインナップ。ご飯ものには、香ばしいチキンがゴロゴロ乗ったグリルチキンパエリア(626円)を。カレー風味のスパイシーなおトナ味でアルコールにも合いそうです。

02
ちらし寿司はラクに
テイクアウトが一番!

お弁当・お惣菜
クック・チャム

家族全員、好きなだけ手間がかかる。そんなちらし寿司(100g/140円)は「クック・チャム」におまかせ。具材は、エビ・しいたけ・ごぼう・人参・レンコンと根菜類豊富。甘めのすし酢でキッズもお箸がすすむ味付けです。ちらし寿司がさっぱりしているので、メインのおかずは揚げ物に。ササミフライ(100g/205円)を選んで、ヘルシー志向のファミリーも安心です。

03
九州醤油か旨塩か…!?
好みの味を選びたい

お弁当・お惣菜
吉から

ちょっと甘めの九州醤油からあげ(100g/もも281円・むね227円)、コクのある塩味の旨塩からあげ(100g/もも281円・むね227円)から、お気に入りの味をみつけてチョイス! 鶏はハーブでストレスをやわらげ育てた「九州うまかハープ鶏」です。ご飯ものは、栗・山菜・鶏など5つの味がセットになった五色俵おこわ(540円)。バラエティ感のある味で、食卓をカラフルに彩ります。

04
韓国流のおいしさは
栄養バランスGOOD

韓国デリカ
麦庵チキン&デリカ

サクサクの衣のヤンニョンチキン(100g/260円)は、噛めばジュワツと甘辛味がしみ出てジュシー! この食感のファンは、学生さんから、お孫さんにオススメされたおばあちゃんまで、かなり幅広いとか。韓国風のみまきキンパ(1本・680円 ※写真の1.5倍ほどの量)は玉子・ごぼう・きゅうり・ハムなど、具材はたっぷり7種類。野菜モリモリなので栄養バランスも良好です。



トッピングは
絶好のつまみ!

能古うどん製造所での宴会は、店入口のトッピングコーナーからスタート。丸天や海老天、アジフライなど(各種132円〜)好きな天ぷら類をツマミにビールで乾杯を!

自慢のうどんだしを
活かしたオリジナルスープ

人数分オーダーで
うどん食べ放題

うどん屋宴の新スタイル
天ぷら経由~もつ鍋行き

うどん
能古うどん製造所

ビールで天ぷら類を楽しんだ後は、16:00からのスペシャルメニュー、もつ鍋をオーダー。牛もつは国産のみを使用して、品質にこだわったもの。ツヤツヤと輝き、プリプリと弾んでいるので、美味しいのは一目瞭然!! テンションが上がります。さらに、もつ鍋を来店人数頼めば、うどんが食べ放題になるサービスも!! うどんは最初から投入してもいいし、別の麺にもびったり。

もつ鍋(1人前/1408円)
は1人前からオーダー
可能で、おひとり様も
OK!! スープは、みそ or
しょうゆから選べます。

麺処で、昼飲み、
チョイ飲み、宴会も

グルメなトレンドの“麺の店で飲む”
そのブームはレイリア大橋にも!

ハイボール飲み放題、
30分550円!

料理を480円以上注文
すると、+550円でハイボ
ールが30分間飲み放題に。2
杯以上飲むならオトク!
ほぼ1000円でセンペロで
きます。※14:00~限定



蕎麦屋でセンペロ! のツマミは
味噌もつ煮込み

牛肉盛蕎麦処
名代 藤庵

惜しまれながら閉店した、博多駅前「煮込み屋 慶十」で大人気だった、もつ煮込み&煮込み卵(528円)が、藤庵で復活しました! 美味しさの肝となるのは豚もつの下処理。これを丁寧にほどこし、味噌仕立てでじっくり煮込んでいます。じんわり広がる旨味はすっかりしたハイボールにぴったり!

飲みラストは平打麺で

飲んだ後はツルツとした喉
越しで喉がすむ、平打麺
がおすすめ。盛り蕎麦605
円、牛肉盛り蕎麦880円(写
真は大盛り1045円)。

OHASHI TOPICS



“ランチで焼きとり”を
かなえるお弁当、発見!

居酒屋
焼きとりもつ鍋 竹乃屋

昭和51年、博多区東比恵で誕生した居酒屋の竹乃屋。その看板メニューがどんと乗った焼きとり弁当(590円)が、昼も夜も焼きとりラバーな人たちのハートをワシ掴みにしているとか。豚バラ、砂ずり、とりもなどの串はすべて、その日に店頭で焼かれたもの。焼いた後、時間がたっていないので、冷めても固さは感じません。夜ならビールと一緒に楽しんで!



家で焼きとり
パーティ開催!

店頭で並んでいる焼きとり
はいつも焼き立て! 鶏も
も(140円)・豚バラ(172円)
は特に人気で、1日150~
160本が完売します。

3種類のカレーを
お家で食べ比べしたい

カレー
ナイル

昭和36年創業、福岡・博多で愛され続けてきたナイルのカレー。当時のレシピを再現した甘口の復刻カレーなど、3種類のカレーをお家でも楽しめるとご存知ですか? そのひとつが“お弁当スタイル”のテイクアウト。豚カツなど人気のトッピングもOKです。もうひとつは、お店を出しているカレーをそのままパッケージ化した“生カレー”。どっちのスタイルで試してみたい?

老舗のあの味、
お持ち帰り!

福岡生まれの居酒屋&カレーの名店から
長年愛されるあの味をテイクアウト!

生カレーも、
ギフトカレーも!



裏メニューの
“合がけ”を大公開!



透明のパッケージ入り
が、お店の味をそのまま
楽しめる生カレー(各200g
/478円)。お鍋に移して
温めるタイプです。

サクサクの揚げた
て豚カツにファン
多数。伝説のカツカレー
(テイクアウト1188円、
イトイン1210円)。