



NATURA

CAFE RESTAURANT

10階カフェレストラン ナトゥーラ

FUKUOKA JOURNEY

福岡県の美味しい食材を求め、総料理長のシェフ紀行

川崎日航ホテル総料理長の馬場園安秀が本年2月に福岡県を直接訪れ、現地の美味しい食材を自分の目や舌で確かめてきました。各地では生産者の方々の食材に対する熱い想いを感じ、海や山の食材をセレクトし、ホテルで提供いたします。

特集

2024 2025
12.2 Mon - 3.31 Mon

福岡うまかもん食材コレクション

福岡うまかもんフェア

福岡グルメのご来福

福岡県は観光だけでなく食の倉庫とも言われ絶品グルメがたくさん集まっています。シェフが現地に足を運び厳選した美味しい食材をご紹介します！

協賛：
福岡県農林水産物
ブランド化推進協議会

COLLECTION
01



福岡県産ブランド牛 博多和牛

平成17年に誕生した福岡県産のブランド牛で、生産者として登録された県内農家が丹精込めて飼育した和牛(肉質等級3以上)です。良質な県内産の稲わらを食べて、その推肥を田に戻すことで良質なお米が実り、それをまた牛が食べるという循環型農業を実現。柔らかな歯ごたえと口に広がるジューシーな肉汁の旨さが特徴です。

総料理長のシェフ紀行

生産者の努力と熱意、不屈の精神によって作られた博多和牛。そんな博多和牛の生産者の一人、糸島市の「毛利農場」を訪ねお話を伺いました。



COLLECTION
02



糸島産の旬で新鮮な 魚介類

福岡県西部に位置する糸島半島。その半島に面した海域は日本屈指の漁場として知られる玄界灘とも呼ばれています。なかでも天然真鯛の漁獲量は8年連続で日本一です。また福岡県内でもトップの漁獲量を誇るサワラも糸島名物のひとつです。その海域と糸島の自然豊かな大地が育む、その素材の力を感じていただきたいと思います。

総料理長のシェフ紀行

糸島市に拠点を構え、地元で活躍する企業「瀬やますえ」で、魚好きの馬場社長にお会いしました。フェアでは鮮魚を使ったお料理を提供します。



COLLECTION
03



糸島の豊かな自然が育んだ 糸島豚

糸島豚は糸島市内の養豚農家9戸の基本ブランドで、「安全・安心・美味」をモットーに、環境負荷がかからない持続可能な養豚を志す生産者の思いと技術で育てられています。万人に愛される優しい味わいで肉質のやわらかさ・脂質の甘み・旨みの特徴です。



COLLECTION
04



旨味と濃厚感のある銘柄鶏 博多華味鳥

華味鳥(はなみどり)は九州産の銘柄鶏です。肉の色がみずみずしく、もも肉は華やかなピンク色である事から「華味鳥」と名付けられました。鶏肉特有の臭みが抑えられ、はっきりとした旨みと歯ごたえがあり、濃厚な味わいが特徴です。

COLLECTION
05



酢造り300年の 庄分酢

約300年の歴史を持ち、後継者のみに受け継がれる昔ながらの伝統製法で造られたお酢。庄分酢は黒酢や米酢、粕酢等を製造しています。まるやかなやさしい味わいが特徴のお酢は色々なお料理に活用できます。

総料理長のシェフ紀行

庄分酢本社の建物は、母屋が大川市有形文化財に指定されている何とも趣のある風情を感じました。酢蔵も見学し、高橋家皆さんの酢に対する愛を強く感じました。



COLLECTION
06



糸島市やますえの 酒と醤油の明太子

やますえの明太子は糸島育ち。ぷちぷちとして食感にこだわり、鮮度の良い卵だけを厳選し、地元の「白糸酒造」のお酒「芳醇」と「カノオ醤油」の本醸造醤油「すみれ」で漬けて、まるやか味付けで仕上げられています。九州おみやげグランプリにも選ばれた明太子です。

COLLECTION
07



福岡を代表するお茶 八女茶

甘くてコクのある豊かなうま味の特徴の福岡の「八女茶」。朝夕の寒暖差があり、霧が発生しやすい地理的特色から、八女は日本でも指折りのお茶の産地として数えられています。



COLLECTION
08



ホテル日航福岡の味をお届け

九州の表玄関 JR博多シティより徒歩3分の場所に位置し、ビジネス、ショッピングに絶好のロケーションです。フェアではホテル日航福岡監修のお料理もご用意します。



NATURA

CAFE RESTAURANT

10階カフェレストラン ナトゥーラ



～福岡グルメのご来福～

福岡うまかもん

フェア *Fukuoka Gourmet*

2024.12.2 Mon - 2025.3.31 Mon



第二弾のメニュー 2025.2.3 Mon - 2025.3.31 Mon

LUNCH



実演コーナー

博多和牛の
ハンバーグステーキ
デミグラスソース

実演コーナー

- 博多和牛の鉄板焼ステーキ
わさび、醤油、岩塩添え
- 博多とんこつラーメン
(一人一皿)



DINNER

主なメニュー(冷製料理&温製料理&デザート)



「もつ鍋」



福岡名物「一口餃子」



郷土料理「がめ煮」

- 福岡名物「ごまさば」
- 博多ナスとカブ焼き味噌田楽風
- 明太フィッシュバーガー
- かしわうどん
- 明太子ピザ

- 博多華味鳥のチキン南蛮風 タルタルソース
- 産地直送 糸島産魚介類と野菜のアクアパッツア
※入荷状況により変更となる場合がございます
- 鶏皮のぐるぐる巻き キャベツと柚子胡椒添え
- ホテル日航福岡監修「明太トマトパスタ」
- 福岡県産小麦粉を使用したロールケーキ

※他、お楽しみいただけるメニューを多数取り揃えています。

主なメニュー(冷製料理&温製料理&デザート)



糸島市「やますえ」の
辛子明太子と福岡有明のり
の「めんたいお重」



産地直送 糸島産魚介類を
使用した「本日のお魚料理」
※入荷状況により変更となる場合がございます



串焼き各種
(鶏皮ぐるぐる巻き、もも肉、バラ肉)

- 福岡名物「ごまさば」
- 博多名物の「水炊き」
- 糸島豚のグリル オニオンソース
- 博多華味鳥のコッコバーン

- 大川市「庄分酢」の赤酢を使用したうなぎのちらし寿司
- 福岡名物「一口餃子」
- 国産牛のローストビーフ
- ホテル日航福岡監修「チキンコルドンブルー」
- 八女抹茶のブランマンジェ

※他、お楽しみいただけるメニューを多数取り揃えています。

※上記の掲載写真はイメージです。

ランチ

[平日]
11:30～14:00(最終入店13:30)/時間制限無し
[土日・祝日]
11:30～15:00(最終入店14:30)/90分制

ディナー

[金、土、日、祝日のみ]
17:30～21:00(最終入店20:00)/2時間制

PRICE

ブッフェ価格表
※食材の入荷状況で料理内容が変更となる場合がございます。
※料金にはソフトドリンクバー、消費税、サービス料が含まれます。
※幼児=3歳以上、シニア=65歳以上

	ランチ		ディナー		
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日	
大人	一般	4,500円	4,800円	6,500円	6,800円
	One Harmony 会員料金	4,050円	4,320円	5,850円	6,120円
シニア	一般			6,300円	6,600円
	One Harmony 会員料金			5,670円	5,940円
小学生	一般	2,200円	2,400円	3,200円	3,400円
幼児		1,000円		1,500円	

Ladies Plan

平日の月～木曜日限定
レディースプラン

ナトゥーラおすすめプラン

Party Plan

グループ利用に最適な
パーティープラン

福岡県観光PR
プレゼントキャンペーン

フェアをご利用いただきアンケートに答えると抽選で県内宿泊券などの豪華景品をプレゼントします。

主催:福岡県東事務所
福岡よかもん・よかとこプロモーションセンター
お問い合わせ先:TEL 03-3261-9861

横浜春祭り
Yokohama Haru Festival 2025

川崎日航ホテルは「横浜春祭り」を応援しています!

イベント公式サイト
<https://www.shunsetsu.jp>

川崎日航ホテル
www.kawasaki-nikko-hotel.com/

〒210-0024 川崎市川崎区日進町1番地
JR川崎駅中央東口より徒歩1分・京急川崎駅より徒歩5分

※掲載写真はイメージです。 ※全席禁煙(10階ロビーには喫煙ブースを用意しております。) ※JALクーポンがご利用いただけます。ただし他割引との併用はいたしかねます。
※駐車場のご案内…アゼリア地下駐車場もしくはルフロン駐車場をご利用ください。ご利用金額に応じて、上限2時間分の無料チケットをお渡しいたします。

ご予約・お問い合わせ

カフェレストラン ナトゥーラ
TEL.044-221-2134



「One Harmony」とは
オークラホテルズ & リゾート、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテル JAL シティでご利用いただける会員プログラムです。詳しくはホテル公式ページをご覧ください。

