



赤身焼肉USHIO

🍴 一品おつまみ

和牛タンとスジの甘辛煮込み



◀ 店主 陳柏青

鹿児島県産黒毛和牛の中でも特に上質な新村畜産の牛スジとタンをふんだんに使用し、秘伝の甘辛醤油ダレでコトコト煮込んだ逸品は、お酒との相性抜群です！

DATA

赤身焼肉USHIO 博多本店
岡市博多区博多駅南2-11-13

赤身焼肉USHIO 薬院店
福岡市中央区薬院2-2-19



ステーキハウス听(ポンド)大手門

🍴 一品おつまみ

黒毛和牛100%ハンバーグ



◀ 店主 安倍 裕之

鹿児島県平松牧場の熟成黒毛和牛を贅沢に100%使用したジューシーなハンバーグ。お店で挽肉にして一つ一つ手捏ねした自信の逸品です！

DATA

ステーキハウス 听 福岡大手門
福岡市中央区大手門3-7-9 1F



クボカリー

🍴 一品おつまみ

クボカリー直伝 スパイシーチキン



◀ 店主 久保正三

十数種類のスパイスとヨーグルト等に一晚漬け込んだ鶏モモ肉を、ジューシーに焼き上げたスパイシーな逸品です。ビールやハイボールとの相性は最高！！

DATA

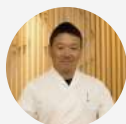
クボカリー 大名店
福岡市中央区大名1-4-23 101



博多水炊き とり田

🍴 一品おつまみ

とり田特製「柚子胡椒」を使った 柚子胡椒ポテサラ



◀ 店主 奥津 啓克

九州産の完熟黄柚子を贅沢に使用。香り豊かで辛さは控えめなので、薬味としてだけでなく、色々なお料理でアレンジが楽しめます。

DATA

博多水炊きとり田 博多本店
福岡市博多区下川端町10-5 1F

博多水炊きとり田 薬院店
福岡市中央区薬院2-3-30 1F



コムグラツェ

🍴 一品おつまみ

3種の豆マリネ



◀ 店主 毛利 秀二

白花豆、ひよこ豆、レンズ豆の3種を柔らかく煮てコム自家製白ワインピネガードレッシングでマリネしたサッパリな料理です。

DATA

コムグラツェ (COM grazie)
福岡県福岡市中央区舞鶴3-2-19 101





海鮮丼日の出

揚げ物 / 丼のご飯

唐揚げ / 豚汁 (各木札1枚)



◀ 店主 荒木 慎一

唐揚げ大好きなSTAND BY MEの社長が、全国を食べ歩いて『これはうまい!』と感動し、日の出さんに通いつめて頼み込み、伝授してもらったレシピを守り続け提供しております! (by SBMスタッフ一同)

DATA

海鮮丼日の出
福岡市中央区薬院2-1-8 1F



天ぷら ながおか

丼のご飯

穴子の旨味が詰まった特製天丼タレで 天かす丼



◀ 店主 城間 辰也

旨味の強い対馬産の黄金穴子の骨を香ばしく焼き上げ、合わせ醤油で煮込んだ、穴子の旨味が詰まったながおか特製の天丼のタレです。

DATA

博多天ぷら ながおか
福岡市中央区今泉2-4-11



饅頭おおた

丼のご飯

釜玉うどん



◀ 店主 野村 哲史

国産小麦をブレンドし、ツルツとモチツとした讃岐でも博多でもない食感に仕上げた自家製麺です。小麦の味の分かるかまたまで饅頭おおた自家製のだし醤油をかけて楽しんでください。

DATA

饅頭おおた
福岡市中央区大名2-11-16



梅山鉄平食堂

丼のご飯

梅山ふりかけのおにぎり



◀ 店主 梅山 鉄平

梅山鉄平食堂オリジナルのふりかけです。カリカリの梅干しに、博多高菜漬けと青高菜、イワシ稚魚のちりめん、細切り昆布、若布と胡麻が絶妙の割合で入っています。

DATA

梅山鉄平食堂
福岡市中央区渡辺通3-6-1



リセルキッチン

デザート

アサイーボウル



◀ 店主 栗原 輝明



“奇跡の野菜”と言われる赤ピーツ配合のピンク色が可愛い♡ ALL植物性素材で「美味しい&ヘルシー&ビューティ」を兼ね備えるギルトフリー(罪悪感のない)スイーツです♪

DATA

オーガニックカフェ Re:cell kitchen
福岡県福岡市中央区今泉1-1-4 1F



一品おつまみ


 **SBMスタッフKANSEI考案**
 **2枚** おつまみチャーシュー


 **博多水炊き『とり田』の柚子胡椒使用**
 柚子胡椒ポテサラ

 **『松勝水産』**
 長浜市場直送ネギトロ冷奴

 **『マルヨシ醤油』のポン酢で**
おろしポン酢炙りしめ鯖

 **SBMスタッフAKANE考案**
とろとろ半熟煮卵


 キュウリの塩浅漬け

 たたきキュウリ

 たこわさ


 銀杏

 ぱりうまキャベツ

 棒棒鶏(バンバンジー)

 酢モツ


揚げ物


 **2枚** 油淋鶏(ユーリーンチー)

 **オススメ**  ポルチーニ薫るクリームコロッケ

 **オススメ**  『海鮮丼日の出』&『トリカ』の
唐揚げ

 **SBMスタッフTAIKI考案**
極太フライドソーセージ


 ジャンキーポテトフライ


 とりささみチーズ串


 モッツアレラチーズスティック

メのご飯やラーメンなど

 『海鮮丼日の出』の
豚汁

 **SBMスタッフKANSEI考案**
チャーシュー丼

 **福岡のソウルフード**
うまかっちゃん


 卵かけご飯

デザート



 **2枚** オーガニックカフェ『Re:cell kitchen』の
アサイーボウル

 **SBMスタッフSOJIN&YUKAKO考案**
ココアもちアイス

 もも杏仁


 宇治抹茶レアチーズアイスクーキ

ビール


 小グラス
 大ジョッキ
オススメ 2枚

生ビール：キリン一番搾り

 瓶ビール：キリンラガー中瓶
2枚

 ノンアルコールビール：キリンゼロイチ
2枚

焼酎 (水割・お湯割・ソーダ割・ロック)


 芋焼酎：黒霧島


 芋焼酎：木挽ブルー


 米焼酎：白水(米)

 麦焼酎：白水(麦)


住吉酒販セレクト日本酒

 日本酒：若波 純米酒
2枚 爽やかでスッキリした味わい

 日本酒：旭菊 綾花 特別純米
2枚 軽やかですいすい飲める飲み飽きしない純米酒

 日本酒：花の露 特別純米酒
2枚 常温でくいと!!濃厚な米の香り

 日本酒：田中六五 糸島山田錦純米
2枚 今、大人気の福岡の定番酒!!口当たりよく爽やかな純米酒

 日本酒：三井の寿
2枚 辛口でありながらお米の旨味を残した純米吟醸
スラムダンクの作者がファンで、登場人物の名前に取り入れました

オススメ  日本酒：繁杓
2枚 やわらかく優しいキャラメルやココナッツミルクのようなリッチな風味
口に含むと、あまりの美味しさに唾液がじゅわーっと出てくる



ワイン・果実酒

 赤ワイン / 白ワイン

 梅酒 (水割・お湯割・ソーダ割・ロック)

ソーダ割り

たくさん飲む人は、
大ジョッキが絶対お得!

 小グラス
 大ジョッキ
オススメ 2枚



ハイボール

 小グラス
 大ジョッキ
オススメ 2枚



SBMの
自家製レモンサワー

 小グラス
 大ジョッキ
2枚

生レモンカルピスサワー

 小グラス
 大ジョッキ
2枚

ゆずサワー

 小グラス
 大ジョッキ
2枚

白桃サワー

ソフトドリンク

オススメ  **SBMの**
自家製レモネード

 コーラ

 オレンジジュース

 烏龍茶

 アイスコーヒー