

門 司 港 し と 口

焼きカレーMAP

レトロな街の昔懐かしい味



出来たての香りに誘われて、足の向くまま、気の向くまま。
自分の好きな「焼きカレー」を探しに出かけませんか？

MOJIKO YAKI CURRY CLUB
門司港焼きカレー倶楽部



「焼きカレー」の歴史は半世紀



門司港



明治から昭和のはじめまで、海外との貿易港として栄えた門司港には数多くの洋食店が建ち並び、それと同時に西洋と東洋の良さが混在したハイカラなメニューが生まれました。

諸説はいろいろとありますが、「焼きカレー」の始まりは昭和30年代の門司港にあった喫茶店といわれています。当時、余ったカレーをグラタン風にオーブンで焼いたところ、実に香ばしく、美味しく仕上がったので、のちにお店のメニューとして出し、お客さんから好評を得たという逸話が残っています。また庶民の味、家庭料理としても広く浸透しました。

現在では、ご飯の上にカレーとチーズや玉子などをのせ、オーブンで焼いた「焼きカレー」が、門司港発祥のご当地メニューとして親しまれています。

TOPIC 焼きカレーの味わいをご家庭で!! 好評発売中

門司港のお土産に。



門司港レトロ焼カレー1,100円(税込)
和洋レストラン 三井倶楽部
☎ (093)332-1000

門司港レトロ観光物産館「港ハウス」にて発売。



門司港発祥 焼きカレー525円(税込)
丸ふじ
☎ 0120-39-1948

門司港レトロ観光のお問い合わせは 門司港観光案内所 TEL(093)321-6110

発行:門司港焼きカレー倶楽部 【事務局(門司港ホテル内)TEL(093)321-1111】



門司港レトロ

門司港レトロエリア

焼きカレーMAP

あなたは どれだけ制覇できる?
おすすめ「焼きカレー」
一挙紹介!



1 展望レストラン 海の英雄

MAP C-1

TEL(093)322-2255
営/10:30~21:00(OS20:30)
休/不定休
門司区西海岸1-3-3
海峡ドラマシップ2F



全席がオーシャンビューなので、昼夜問わず最高のロケーションが目の前に広がる。焼きカレーは、一風変わっていて、カレーが下でごはんが上についたアベコペスタイル。メニューも焼きカレーでなく「レカキヤ」と徹底している。



レカキヤ.....1,260円

2 海峡ダイニング

MAP A-4

TEL(093)321-6127
営/11:00~17:00(OS15:00)
11:00~OS19:00
(土・日・祝のみ)
休/不定休
門司区東港町6-72 港ハウス2F



眺橋と関門海峡を眺められるレストラン。おすすめは、味もボリュームも満点「海峡ダイニングオリジナル和風鍋焼きカレー」。お昼はサラダバイキングも付く。



和風鍋焼きカレー.....1,260円

3 展望レストラン 海峡ふくステージ

MAP C-1

TEL(093)321-8829
営/10:00~21:00
休/不定休
門司区西海岸1-3-3
海峡ドラマシップ5F



海峡ドラマシップの最上階にあるレストラン。関門海峡を高い位置から眺められるとあってファミリーやデートに最適。焼きカレーはカラッと揚がった「ふく」がトッピングされている。



ふく焼カレー.....1,300円

4 海鮮処 海人

MAP B-5

TEL(093)322-5522
営/11:00~15:00(OS14:00)
17:00~22:00(OS21:00)
休/第2・4水曜日/不定休
門司区港町3-3-2F



新鮮なネタの回転寿司と本場ふく料理が味わえる海鮮処。チーズをふんだんに使い卵をのせて、トッピングに海老いかたこ・帆立が入ったシーフードカレーに仕上げている。



海鮮 肉焼カレー.....1,260円

5 こかねわし

MAP B-6

TEL(093)332-2585
営/11:45~21:00(OS20:20)
休/金曜日(祝日は営業)
門司区東本町1-1-24



味の決め手は、3日間の時間をかけて10数種類の野菜と数種類の牛肉を煮込んだフオンドボー。開店から28年間、つき足して煮込み続けたカレーは自慢の一品。カレーのうえに卵とチーズ、さらにオニオンフライをのせて焼き上げている。



焼きカレー.....650円

6 センターリバー門司港レトロ店

MAP B-4

TEL(093)322-3360
営/11:00~22:00
休/不定休
門司区港町5-1



門司港に浮かぶ外輪船のレストラン。ハンバーグ専門店が作る焼きカレーは、焼肉やナスを使って、センターリバー風にアレンジされる。様々なスパイスの効いたカレーにチーズと卵をのせ、まろやかな味に仕上がっている。鉄なべで出され、最後まで冷えずにカレーを楽しむ。



焼肉とナスの特選焼きカレー(ミニサラダ付).....1200円
(平日ランチタイムサービス).....950円

7 手作りケーキとカレーの店 トルチェ

MAP B-4

TEL(093)331-1373
営/9:00~18:00
休/火曜日(祝日は営業)
門司区港町6-12



子供用にお子様カレーもあり、家族で焼きカレーを楽しむことができる。ごはんのうえに野菜と卵、10種類以上のスパイスを入れ、3日間以上かけて煮込んだ自家製カレーにチーズをのせた。カレーがなくなり次第オーダーストップ。



焼カレー.....850円

8 レストラン ニューラッキー

MAP C-5

TEL(093)321-2191
営/11:30~15:00
17:00~20:00
休/木曜日
門司区栄町2-19



栄町銀天街にある老舗の洋食屋。鶏がらスープとテミングラスソースをベースに数種類の香辛料でつくり上げたオリジナルカレー。あっさりした味付けで比較的甘いのが特徴。添えられたさつま芋もチップスも味のアクセントになっている。



焼きカレー(ミニサラダ付).....950円

9 バナナ伝説

MAP C-5

TEL(093)321-1218
営/10:00~22:00
10:00~17:00(日曜)
休/木曜日
門司区栄町7-3



門司港名物のバナナをたっぷり煮込んだ鉄なべで焼くカレー。バナナの甘さにカレースパイスがピリッと効いた庶民の味。門司港らしい完熟バナナカレー。



完熟バナナ焼きカレーセット(サラダ・バナナジュース付).....877円

10 REST&PUB 陽のあたる場所

MAP B-3

TEL(093)321-6363
営/11:00~23:00(OS22:00)
休/不定休
門司区西海岸1-4-3
日産船舶ビル7F



海外での修行経験を持つシェフが、10年以上守り続ける本格派焼きカレー!! 野菜ソムリエの資格も持つシェフ自ら厳選した食材を使用した自慢の一品。あえて卵は使用せず、カレーの味を最大限に生かした焼きカレーを、最高のロケーションと共にどうぞ。



鉄板焼きカレードリア.....1,050円

11 美風亭・松生

MAP B-4

TEL(093)321-1088
営/11:30~OS14:30
18:00~OS21:30
休/火曜日
門司区港町9-4 ハルク館3F



油分不使用。トマトと野菜が溶け込んだヘルシーこくカレー。16粒米の上にはカレーとクリームソースの二層の融合。さらに4種のチーズと香草パン粉をたっぷりかけ、特製鉄板でじっくりと焼き上げている。地だこの蒸らか煮入り。



伊太利亜式・焼きカレー.....1,260円

12 CAFÉ DINNING BEAR FRUITS

MAP C-3

TEL(093)321-3729
営/11:00~16:30 18:00~23:00
金・土・祝日前24:00
休/年中無休
門司区西海岸1-4-7
門司港センタービル1F



第1回焼カレー倶楽部のコンテストで第1位を獲得!! 数種類の野菜・果物、スパイスで2日間かけて作った自慢のスーパー焼きカレー!! 各テーブルには、あつ!! と驚く自家製スパイス。やみつきになる夢まぢがいなし!!



スーパー焼カレー(単品).....800円
(お得なセット).....950円



13 レストハウス ベル

TEL(093)332-5061
 営/11:00～OS20:00
 休/不定休
 門司区崇町8-9



卵とチーズのまろやかさと深いコクのあるカレーが人気。焼き鉄板で香ばしく仕上がっているうえに、ルーのなかには彩りよくコーンが入っている。40年前の開店当初から通う常連さんが多い。

焼きカレー……………730円

14 門司港ホテル ホルターネ

TEL(093)321-6662
 営/11:30～OS14:30
 17:30～OS21:30
 休/無休※門司港焼きカレーは夏のみ
 門司区港町9-11



こだわりは、野菜や牛すじなど厳選素材を2日間かけてじっくり煮込み、旨味を凝縮した柔らかなココクのあるカレーソース。まずはスパイシーなソースのみで、次は中に隠されたとろける半熟卵を絡めてまろやかな味を楽しめる。

門司港焼きカレー……………1,200円(セット1,900円)

15 ら・むえつと

TEL(093)331-7338
 営/11:00～21:00
 休/不定休
 門司区旧門司2-5-1



ら・むえつとは国立公園内にあるノーフォーク広場にあり、周防灘の朝日と響灘の沈む夕日は思わずため息が出る美しさです。

海鮮焼きカレー……………1,470円

16 和洋レストラン 三井倶楽部

TEL(093)332-1000
 営/11:00～21:00
 休/不定休
 門司区港町7-1



国の重要文化財に指定されている由緒高い建物を活用した格調高いレストラン。ドライカレーの上に、ふくの唐揚げ、えび、イカなど海の幸がふんだんに入った海鮮焼きカレーはまろやかで評判の一品。

海鮮焼きカレー……………1,470円

17 焼屋 千兵衛

TEL(093)322-5888
 営/11:30～15:00(平日)・17:00～21:00
 11:00～16:00(土・日・祝)
 休/木曜日
 門司区港町6-10



焼きカレーをうどんで楽しめるのがこだけ！ルーは河豚の骨と鶏ガラで取ったスープにうどんの出汁を加えて、野菜の形がなくなるまで煮込む。うどんはのびないように工夫して調理をしている。カレーの濃さが調節できるようにうどんの出汁付き。

焼きカレーうどん……………850円

18 国民宿舎めかり山荘(レストランめかり)

TEL(093)321-5538
 営/11:00～15:00
 17:00～OS20:30
 (喫茶は10:00～20:30)
 休/不定休
 門司区めかり山頂



瀬戸内海国立公園に位置する国民宿舎に併設の展望レストラン。焼きカレーは老若男女に好まれる味付けで、チーズや卵に加えビーフが入っている。関門海峡の夕陽や夜景を眺めながらの食事は格別。

焼きカレー(サラダ付)……………950円

19 プリンセスピビ

TEL090-9655-7678
 営/12:00～16:00(OS15:00)
 18:00～22:00(OS21:30)
 金・土24:00(OS23:30)
 休/月曜日・第1・3火曜日
 門司区港町1-25



アジアの香りが漂う、南国リゾートなフルティーな焼きカレー。ココナッツの甘い香りとハーブのスパイスが絶妙に絡み合い、クセになる辛さが美味しい。7種の具材を巻いた「幸せの生春巻」は願いを込めていただきます♪

焼きカレー(サラダ付)……………900円

20 ビアレストラン 門司港地ビール工房

TEL(093)321-6885
 営/11:00～22:00(OS21:15)
 休/5～12月無休
 1～4月第2・4曜日
 門司区東港町6-9



関門・北九州地区で唯一の地ビールを造る工房。全国のビール品評会で4度入賞した出来立ての地ビールが味わえる。「どこよりももっと焼き上げたカレーを！」をモットーにした「激熱カレー」はボリュームも満点。

激熱焼きカレー……………900円

21 軽食・喫茶 リバー

TEL(093)321-3204
 営/8:00～21:00
 休/不定休
 門司区港町1-23



おもてなしの旅館「志福」に併設する喫茶店。焼きカレーは注文を受けてから作る。カレーの中に卵とポトとチーズが入っており、オリジナルのデミグラスソースが濃厚な味を引き出す。さらに生クリームが味をまろやかにする。

焼きカレーセット(サラダ付)……………800円

22 ル・カフェ

TEL(093)331-8161
 営/8:30～21:30
 休/火曜日
 門司区西海岸1-4-3
 日産船舶ビル1F



トマトと白ワインとフルーツで作上げた自家製カレーはあっさりとしていて舌ざわりもやさしい。香辛料のガラムマサラでお好みの味に調節する事も可能。木曜日のランチタイムは焼きカレースペシャルデーとして600円で焼きカレーが味わえる。

焼きカレー……………750円

23 咖喱本舗 門司港レトロ店

TEL(093)331-8839
 営/11:00～20:00
 休/不定休
 門司区港町9-2 阿波屋ビル2F



辛さ(1～5倍)やサイズ(レギュラー、レディス)、具材(肉、野菜、シーフードなど9種類)をあなた好みに選べる。「門司港唯一の焼きカレー専門店」です。※300℃の特注オープンで焼き上げるグツグツ感が絶品です。尚2Fで、その上入口がわかり難いので探してみてください。

シーフードの焼きカレー……………990円

24 喫茶 軽食 六曜館

TEL(093)332-2589
 営/9:00～20:00(平日)
 9:30～20:00(土・日・祝日)
 休/不定休
 門司区崇町3-5



一人でも気軽に立ち寄れる喫茶店。レトロを感じさせる店内には旧式の電話などが、さりげなくかかっている。焼きカレーは「いか・えび・あさり」が入ったシーフードカレーをオープンで焼き上げたスタイル。コーヒーが付いたセットが人気。

焼きカレー……………770円(ドリンク付870円)