

2008.10.18~2009.3.28

今年もお値段すえおき! おトクで美味しい日帰りプラン!

関門

ふくつく三昧

駅長おすすめ
JRプラン

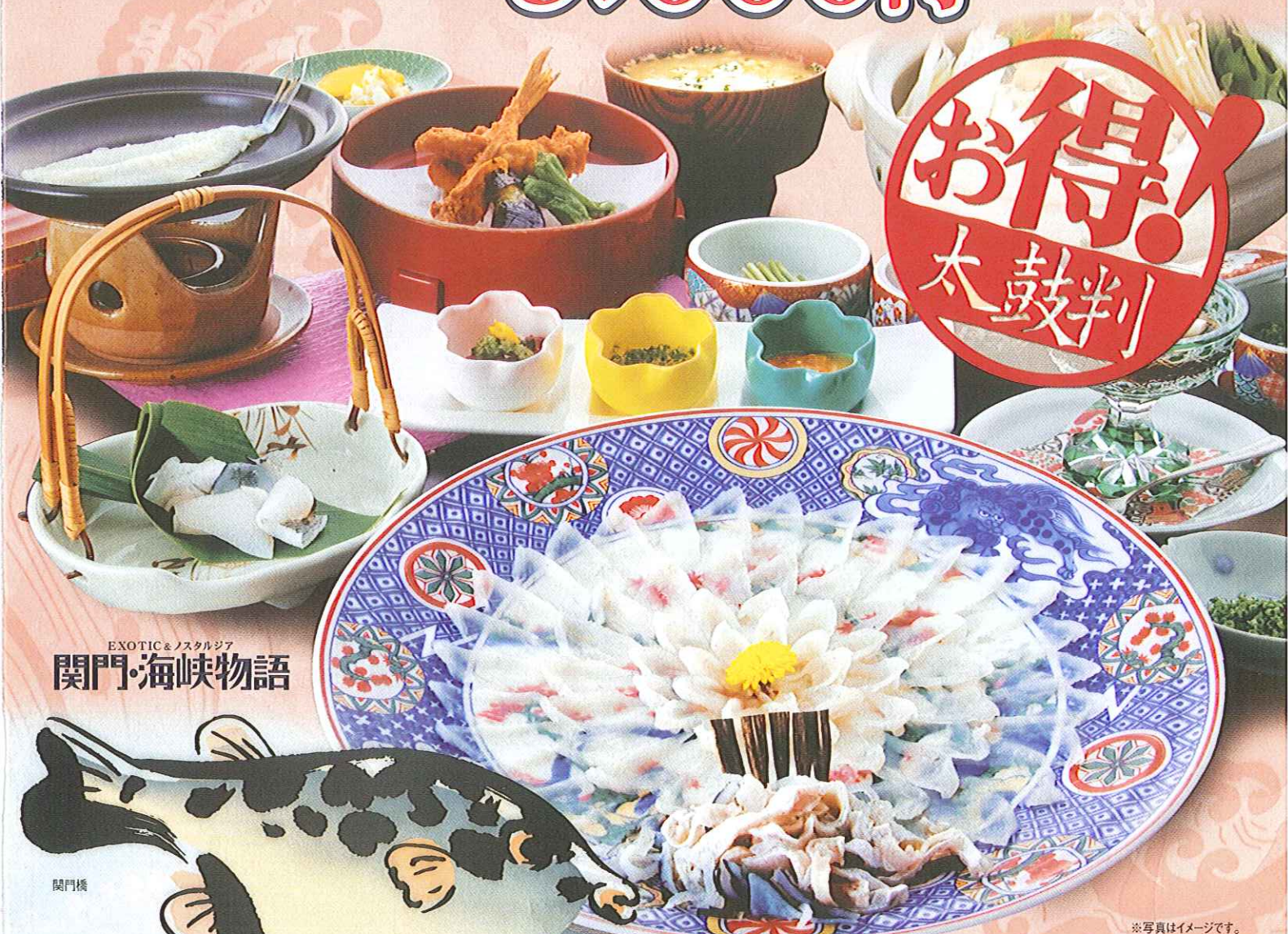
おねだん おトクな日帰りプラン

往復JR + ふく料理 (昼食)

門司港エリア・下関エリア
基本プラン (おとな・お一人様)
※特選プランもございます。

博多駅
発着

9,000円



EXOTIC & ノスタルジア
関門・海峡物語



関門橋

※写真はイメージです。

【ご利用期間】平成20年11月1日(土)~平成21年3月31日(火)
(平成20年12月27日(土)~平成21年1月4日(日)を除く)
【発売期間】ご利用日の1ヵ月前の10:00から3日前まで
(駅での取り扱いは、駅の窓口営業時間内です)●2名様以上でお申し込みください。



お電話でのお申し込みは、

TEL 0088-24-1515

受付時間 8:00~21:00

お申し込み期間

5日前までOK! 通話料無料 クレジットカード要

ご利用日の1ヵ月前の10:00から
5日前の21:00まで(10月29日受付開始)

お申し込み・お問い合わせは、JR西日本 新幹線博多駅または専用ダイヤルへどうぞ。



関門は「ふく」も、観光も充実!

思い立った時から旅の楽しさが始まっています。

MAP A 唐戸エリア 詳細MAP

- 1 魚虎本館
- 2 魚虎別館
- 3 喜多川本間店
- 4 魚正本陣本館
- 5 春帆楼
- 6 魚正本陣別館
- 7 舊山亭(カトコア2F)
- 8 赤間待宮前
- 9 唐戸
- 10 唐戸市場
- 11 唐戸
- 12 カモンワーフ
- 13 唐戸
- 14 唐戸
- 15 唐戸
- 16 唐戸
- 17 唐戸
- 18 唐戸
- 19 唐戸
- 20 唐戸

MAP B みもすそ川

- 11 みもすそ川別館
- 12 しずか
- 13 平家茶屋
- 14 御裳川
- 15 御裳川
- 16 御裳川
- 17 御裳川
- 18 御裳川
- 19 御裳川
- 20 御裳川

MAP C 唐戸 下関駅前 門司港

- 1 まんねん亀
- 2 三井俱樂部
- 3 門司港レトロ
- 4 門司港レトロ
- 5 門司港レトロ
- 6 門司港レトロ
- 7 門司港レトロ
- 8 門司港レトロ
- 9 門司港レトロ
- 10 門司港レトロ
- 11 門司港レトロ
- 12 門司港レトロ
- 13 門司港レトロ
- 14 門司港レトロ
- 15 門司港レトロ
- 16 門司港レトロ
- 17 門司港レトロ
- 18 門司港レトロ
- 19 門司港レトロ
- 20 門司港レトロ

★は「門司港レトロお得クーポン」利用可能施設です。

門司港

M O J I K O

大正浪漫の足跡をたどるロマンチックな旅。
異国情緒あふれるレトロな港町「門司港」。

国際友好記念図書館・旧門司税関

異国情緒をみせる洋館の町並みや昭和レトロの香り漂う路地裏や商店街には、とっておきの観光スポットが目白押し。そぞろ歩くだけで門司港の魅力が満喫できます。

■お問い合わせ先/☎093-322-1188
(北九州市門司港レトロ室)



九州鉄道記念館

車両の展示や運転シミュレーションがあり、楽しみながら九州の鉄道の歴史が学べます。運転体験ができるミニ鉄道公園も人気。
■入館料/おとな300円、中学生以下150円
■開館時間/9:00~17:00
■お問い合わせ先/☎093-322-1006



門司港駅

大正3年(1914)に建築。左右の造りが対称的なネオ・ルネッサンス様式の駅舎は、日本の鉄道駅では初めて国の重要文化財に指定されています。
■お問い合わせ先/門司港駅観光案内所 ☎093-321-6110



海峡プラザ

1階は門司港の土産物や雑貨の店、2階はオルゴールミュージアムや赤煉瓦ガラス美術館などがある複合施設です。
■開館時間/物販は10:00~20:00、飲食は11:00~22:00・無休
■お問い合わせ先/☎093-332-3121



ブルーウィングもじ(はね橋)

門司第一船だまり両岸のレトロ地域を結ぶ歩行者専用のはね橋です。10・11・13・14・15・16時より20分間、開橋します。
■交通料/無料



海峡ドラマシッ

大正時代の門司港周辺を再現した「海峡レトロ通り」や人形芸術家の作品で紹介する「海峡歴史回廊」など見所いっぱいです。
■入館料/おとな500円、小中学生200円
■開館時間/9:00~17:00
■お問い合わせ先/☎093-331-6700



門司港レトロ展望室

高さ103mから関門海峡が一望できるビュースポットです。デジタル望遠鏡など、ハイテク機器も設置されています。
■入場料/おとな300円、小中学生150円
■開場時間/10:00~22:00
■お問い合わせ先/☎093-331-3103

観光に便利!

門司港レトロお得クーポン 1,000円

レトロ地区の観光施設はもちろん、ショッピングや人車庫などにも利用できる、とても便利なクーポン券です。お得に遊べる100円クーポン券(11枚つづり)は40店舗で使用できます。レトロ散策の新しいアイテムを、是非ご利用ください。

下記、販売箇所でご購入ください。

販売箇所 海峡ドラマシッ、旧門司税関、旧大阪商船、旧門司三井倶楽部、門司港レトロ展望室 など

主なクーポン利用可能施設

- ★海峡ドラマシッ ★旧大阪商船(わたせせいぞうと海のギャラリー)
- ★旧門司三井倶楽部(2F有料ゾーン) ★門司港レトロ展望室
- JOYINT門司港(レンタサイクル) ○えびす屋関門(人カ車)
- 門司港レトロクルージング

その他、右記ステッカーのある飲食店や販売店で利用できます。

※施設利用券は★の施設で使用できます。

■お問い合わせ先/☎093-321-4151(門司港レトロ総合インフォメーション)



散策コース

食事施設での食事時間以外は、ご自由に観光施設の散策などをお楽しみいただけます。

凡例

送迎車またはバス
徒歩
関門連絡船

得

このマークのある施設はかえりのきっぷのご展示でこのプランだけの「お楽しみ」が受けられます。「お楽しみ」の内容は2ページをご覧ください。

●滞在時間 約5時間

門司港モデルコース

門司港エリアプラン 食事施設	徒歩約5分	門司港レトロ展望室(約20分)	徒歩約2分	ブルーウィングもじ(はね橋)(約10分)	徒歩約2分	わたせせいぞうと海のギャラリー(旧大阪商船2F)(約30分)	徒歩約2分	海峡プラザ(約30分)	徒歩約5分	九州鉄道記念館(約45分)	徒歩約5分	海峡ドラマシッ(約40分)	徒歩約5分	門司港駅
----------------	-------	-----------------	-------	----------------------	-------	--------------------------------	-------	-------------	-------	---------------	-------	---------------	-------	------

門司港 イベント情報



門司港 巨大ふぐランタンもお目見え ふぐと灯りとひなまつり

イルミネーションやふぐ提灯が街を彩る門司港の冬の一大イベント。各所でふぐ提灯やひな飾りが展示され、ふぐ鍋・ひれ酒・白酒の無料振る舞いや創作料理の「ふぐフェア」、「ふぐふぐスタンプラリー」などの楽しい企画が満載です。

■期間/平成21年2月7日(土)~3月22日(日)
■場所/門司港レトロ地区(メイン会場:旧大阪商船1階多目的ホール)
■アクセス/JR門司港駅より徒歩約3分
■お問い合わせ先/北九州市門司港レトロ室 ☎093-322-1188

門司港 新年の幕開けは門司港で レトロカウントダウン

深夜0時の新年の幕開けと同時に、関門海峡に停泊中の船が一斉に汽笛を鳴らし、門司港駅前では連発の打ち上げ花火で新年の到来を祝います。また、コンサートやあたたかい飲食を準備して、行く年と来る年を祝います。

■開催日/平成20年12月31日(水)
■場所/門司港駅前レトロ広場
■お問い合わせ先/門司港レトロ倶楽部 ☎093-332-0106



門司港レトロイルミネーション

門司港レトロの街並みの樹木(約100本)をイルミネーションで飾るほか、レトロ建築を美しくライトアップします。

■期間/平成20年12月1日(月)~平成21年3月22日(日)
(レトロ建築をライトアップする門司港レトロファンタジーは連年)
■場所/門司港レトロ地区 ■点灯時間/17時~22時
■お問い合わせ先/門司港レトロ倶楽部 ☎093-332-0106

門司港エリアプラン

門司港レトロ散策と関門の「ふく」を楽しむ欲張り旅。
見どころも美味も、まるごと召しあがれ。

■イベント番号 (在庫) 459050



栄町鍛冶街周辺
mapNo.1

割烹 まんねん亀

☎093-321-0029

■お食事時間/11:30~14:30 (13:15までにご入店ください) ■お食事場所/個室または部屋仕切り ■交通/JR門司港駅から徒歩約5分

地元のグルメも集まる人気店で
活きのいい「ふく」を贅沢なフルコースで!

伝味の味!



女将 塚本



基本

[2人前・イメージ]



特選

[2人前・イメージ]

- オススメの一品! お客様手配
- いか活造り 2,200円(税込)~
 - あじ活造り 1,000円(税込)~
 - さば活造り 4,800円(税込)~
 - あわびおどり 1,000円(税込)
- ※当日、施設に直接お申し込み、お支払いください。

おたのしみ
★ふくひれ酒またはソフトドリンクのいずれか1杯
さらにおトクな平日のおたのしみ
★一品サービス

お品書き ※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。

- 基本
- ◆とらふく刺身 (お二人に一枚の大皿となります)
 - ◆ふく唐揚 ◆ふくちり ◆雑炊 ◆酢の物 ◆香物 ◆フルーツ
- 特選
- ◆とらふく刺身 (お二人に一枚の大皿となります)
 - ◆とらふく白子 ◆ふく唐揚 ◆ふくちり ◆雑炊 ◆ふくのサフランソース ◆酢の物 ◆香物 ◆フルーツ

■イベント番号 (在庫) 459040



門司港駅
mapNo.2

和洋レストラン 三井倶楽部

☎093-332-1000

■お食事時間/11:00~14:00 (13:00までにご入店ください) ■お食事場所/テーブル席またはお座敷 ■交通/JR門司港駅から徒歩約1分

重要文化財の洋館で優雅にお食事。
和洋折衷の「ふく」料理をお楽しみください。

料理に技あり!



菅支配人



基本

[2人前・イメージ]



特選

[2人前・イメージ]

- オススメの一品! お客様手配
- 海鮮焼きカレー 1,260円(税込)
- ※当日、施設に直接お申し込み、お支払いください。

おたのしみ
★ふくひれ酒またはグラスワインまたはソフトドリンクいずれか1杯付
さらにおトクな平日のおたのしみ
★一品サービス

お品書き ※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。

- 基本
- ◆とらふく刺身 (お二人に一枚の大皿となります)
 - ◆酢の物 ◆ふくの湯葉巻き ◆ふくのステーキ ◆ふく入り木の子スープ ◆ふく御飯 ◆香物 ◆デザート ◆コーヒー
- 特選
- ◆とらふく刺身 (お二人に一枚の大皿となります)
 - ◆とらふく白子 ◆酢の物 ◆ふくの湯葉巻き ◆ふくのステーキ ◆ふく入り木の子スープ ◆ふく御飯 ◆香物 ◆デザート ◆コーヒー



[食事場所・イメージ]

※掲載中の料理については、食材の仕入れ等により料理内容、器が変更となる場合がございます。

下関エリアプラン

本場で堪能する「ふく」のほのかな甘みと上品な旨さ。地元ならではの味わいをお楽しみください。

■イベント番号 (在庫) 458230、(発売) 458231 (ご予約後発券)



唐戸 mapNo.3 **ふく処 喜多川 赤間店**

☎083-232-3212 ■お食事時間/11:00~15:00
■お食事場所/棧敷席または宴会場 ■交通/JR下関駅から徒歩約7分「長府または東駅方面」行きバスで約7分「唐戸」下車、徒歩約3分

有名人もよく訪れる老舗で、グルメ番組にもたびたび登場しています。

伝統の味!



北川社長

飲み放題あり 送迎あり 迎いはJR下関駅から徒歩約7分。 (事前要予約・10名様以上 ※お客様ご自身でご予約ください)



基本

[1人前・イメージ]



特選

[1人前・イメージ]

オススメの一品! お客様手記

●国産とらふくのたつきカルパッチョ **1,050円(税込)**

※当日、施設に直接お申し込み、お支払いください。

おたのしみ

★ひれ酒1杯付
さらにおトクな 平日のおたのしみ
★お土産・関門塩わかめ付



店内

お品書き ※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。

- 基本
- ◆中千代口(白子豆腐、ふく湯びき)
 - ◆前菜(ふくにこごり、うにあえ物、鯛塩辛) ◆ふく刺し ◆ふくちり
 - ◆小ふく唐揚 ◆ふくにこごり茶碗蒸し ◆ふく釜めし ◆ふく赤汁
 - ◆香物 ◆果物

- 特選
- ◆中千代口(白子豆腐、ふくしゅうまいあんかけ)
 - ◆~~2888~~ ◆前菜(とらふく辛子明太塩辛、ふくにこごり、ふく湯びき)
 - ◆ふく刺し ◆ふくちり ◆ふく唐揚 ◆ふくにこごり茶碗蒸し
 - ◆ふく雑炊 ◆香物 ◆果物

■イベント番号 本館 (在庫) 458260、(発売) 458261 (ご予約後発券)、別館 (在庫) 458262、(発売) 458263 (ご予約後発券)



唐戸 mapNo.4 **100年のうおとら しにせ 魚虎 本館・別館**

☎083-235-3654 ■お食事時間/11:00~15:00 (13:00までにご入店ください)
■お食事場所/料理個室または宴会場(本館はカウンター、別館はテーブル席の場合もあります)
■交通/JR下関駅から徒歩約7分「長府または東駅方面」行きバスで約7分「唐戸」下車、徒歩約3分

心を込めた料理の数々で「ふく」をたっぷりお召し上がりください。

素材自慢!



女将 村島

飲み放題あり 送迎あり 迎いはJR下関駅から徒歩約7分。 (事前要予約・10名様以上・その他の条件は要相談 ※お客様ご自身でご予約ください)



基本

[1人前(おふく身)とふくちり(2人前)イメージ]



特選

[1人前(おふく身)とふくちり(2人前)イメージ]

オススメの一品! お客様手記

●ふく天麩羅付 **1,200円(税込)**

※当日、施設に直接お申し込み、お支払いください。

おたのしみ

★際おばいけ付
さらにおトクな 平日のおたのしみ
★ふくまんじゅう付

お品書き ※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。

- 基本
- ◆~~2888~~ ◆国産とらふく珍味五種盛 ◆とらふくにこごり ◆とらふく皮の松前和え
 - ◆とらふく身皮とむずくの和え物 ◆ふく白子豆腐ウニソース ◆ふく一夜干し炭火焼
 - ◆とらふく身皮入り茶碗蒸し ◆国産活とらふく刺身 ◆国産活とらふくあらちり鍋
 - ◆特選ふく雑炊 ◆かなとふく唐揚 ◆自家製漬物盛り合せ ◆ゆずシャーベット

- 特選
- ◆~~2888~~ ◆国産とらふく珍味五種盛 ◆国産とらふく白子入り茶碗蒸し
 - ◆国産特選活とらふく刺身 ◆国産活とらふくあら唐揚
 - ◆国産活とらふくの白子みそ焼 ◆国産活とらふくちり鍋
 - ◆特選ふく身入り雑炊 ◆活ふくにぎりずし ◆ゆずシャーベット

飲み放題プランの設定があります。 施設より送迎があります。

※掲載中の料理については、食材の仕入れ等により料理内容、器が変更となる場合がございます。

下関エリアプラン

■イベント番号 (在庫) 458240、(発券) 458241 (ご予約後発券)



唐戸 mapNo.5 **春帆楼**

083-223-7181 ■利用できない日/11/1・2・8・9・15・22~24・29・30、12/7、1/15、2/8・14・28、3/14・15・20・21・29
 ■お食事時間/11:00~14:30(13:00までにご入店ください) ■お食事場所/宴会場
 ■交通/JR下関駅から路線バス1・2番のりば「長府方面」行きバスで約10分「赤間神宮前」下車、徒歩約1分

ふく料理公許第1号になって120周年。
 伊藤博文公命名、昭和天皇皇后両陛下ご宿泊の宿。



井上料理長



基本

[1人前・イメージ]



特選

お品書き ※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。

- 基本**
- とらふく薄造り ◆先付(ふく馬関造り) ◆前菜(季節の五種盛)
 - ◆ふく白子豆腐清汁仕立 ◆ふくちり鍋 ◆ふく唐揚 ◆ふくソートマトソース
 - ◆ふく白子酒蒸 みぞれ鮎かけ ◆ふく飯 ◆香物(三種盛) ◆果物(盛り合わせ)

- 特選**
- ◆先付(とらふく身皮ボン酢和え) ◆とらふく薄造り ◆とらふく雑炊
 - ◆前菜(季節の五種盛) ◆ふく白子豆腐清汁仕立 ◆ふくちり鍋 ◆ふく西京漬
 - ◆ふく唐揚 ◆ふくの絹焼きステーキ ◆香物(三種盛り) ◆果物(盛り合わせ)

オススメの一品! お客様手配

基本・特選共に
**とらふく白子雑炊に
 グレードアップ
 2,000円(税込)**

※3日前までに、施設に電話にて直接お申し込み、当日現地でお支払いください。

おたのしみ

★食後のコーヒーフ

さらにおトクな平日のおたのしみ

★グラスワイン1杯付

■イベント番号 本館(在庫) 458270、(発券) 458271 (ご予約後発券)、別館(在庫) 458272、(発券) 458273 (ご予約後発券)



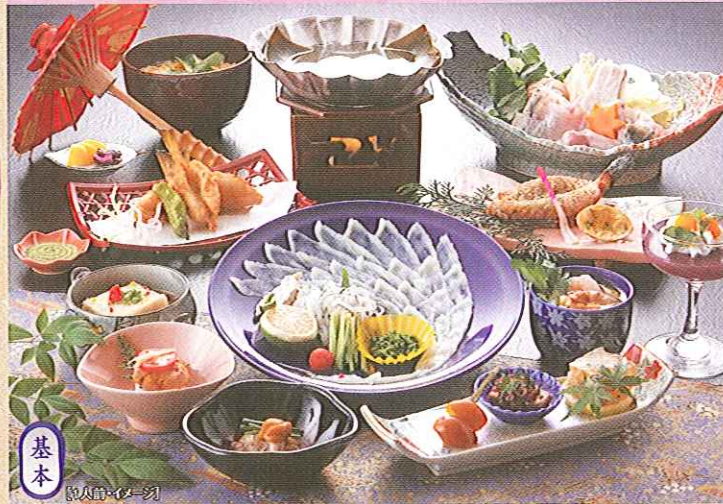
唐戸 mapNo.6 **魚正本陣** 本館・別館(亀山八幡宮内儀式殿)

083-233-1986 ■お食事時間/11:00~15:00
 ■お食事場所/料理個室または宴会場 ■交通/JR下関駅から路線バス1・2・3・5・6番のりば「長府または東駅方面」行きバスで約7分「唐戸」下車、徒歩約4分

来店時に、下関に集まる逸材を使った追加メニューもご用意させていただきます。



辻野 店長



基本

[1人前・イメージ]



特選

お品書き ※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。

- 基本**
- ◆前菜(にこごり、関門鯛金山寺和え、絹笠餃子)
 - ◆ふく刺し ◆ふくあらちり鍋 ◆ふく雑炊 ◆先付(ふく雲丹塩辛、あん肝酒粕漬)
 - ◆雲丹茶碗蒸し ◆白子豆腐揚げだし ◆ふく唐揚 ◆ふく香草焼、蛤黄金焼 ◆香物(二種) ◆ワインゼリー

- 特選**
- ◆前菜(バイ貝旨煮、にこごり、絹笠餃子、関門鯛金山寺和え、雲丹新丈)
 - ◆ふく刺しがボリュームアップ ◆ふくあらちり鍋 ◆ふくあら唐揚 ◆ふく寿司
 - ◆ふく雑炊 ◆先付(ふく雲丹塩辛、あん肝酒粕漬) ◆雲丹茶碗蒸し ◆ふく白子酒蒸し
 - ◆ふく香草焼、蛤黄金焼 ◆香物(二種) ◆ワインゼリー、季節のフルーツ

オススメの一品! お客様手配

うに、くじら、あんこう
活イカ、白子など
 (当日施設にてご案内いたします)
1,000~2,000円(税込)

※当日、施設に直接お申し込み、お支払いください。

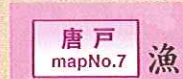
おたのしみ

★下関の天然水「あゝ!開露水」
 500ml お一人様1本付

さらにおトクな平日のおたのしみ

★ひれ酒(1合)または
 ワンショットビールまたは
 ソフトドリンクのいずれか1杯付

■イベント番号 (在庫) 458250、(発券) 458251 (ご予約後発券)



唐戸 mapNo.7 **魯山亭**

083-222-0600 ■利用できない日/11/4・18、12/2・16、1/20、2/3・17、3/3・17
 ■お食事時間/11:00~14:00(13:00までにご入店ください)
 ■お食事場所/料理個室または宴会場
 ■交通/JR下関駅から路線バス1・2・3・5・6番のりば「長府または東駅方面」行きバスで約7分「唐戸」下車、徒歩約2分

店内に巨大ないけすがあり、
 素材の新鮮さにはこだわりを持っています。



後藤 主任



基本

[2人前・イメージ]



083-222-0600 ■利用できない日/11/4・18、12/2・16、1/20、2/3・17、3/3・17
 ■お食事時間/11:00~14:00(13:00までにご入店ください)
 ■お食事場所/料理個室または宴会場
 ■交通/JR下関駅から路線バス1・2・3・5・6番のりば「長府または東駅方面」行きバスで約7分「唐戸」下車、徒歩約2分

オススメの一品! お客様手配

●ふくと白子の
温泉みぞれ鍋
1,500円(税込)

※当日、施設に直接お申し込み、お支払いください。

お品書き ※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。

- 基本**
- ◆とらふく刺身(ふくにこごり付)
 - ◆とらふくのちり鍋
 - ◆ふくのステーキ ◆ふくの唐揚
 - ◆ふく雑炊 ◆香物 ◆季節のフルーツ

[ふくと白子の温泉みぞれ鍋イメージ]

おたのしみ

★ワンドリンク付(ひれ酒含む)

さらにおトクな平日のおたのしみ

★ふく茶漬け付(お一人様1個)

■イベント番号 (在庫) 458370、(発券) 458371 (ご予約後発券)



下関駅前
mapNo.8

すみれ 割烹旅館 寿美礼

☎083-222-3191 ■利用できない日/11/23、1/5
■お食事時間/11:30~14:00(13:00までにご入店ください)
■お食事場所/個室または宴会場 ■交通/JR下関駅西口から徒歩約2分

創業67年の伝統に培われた
本場「ふく」の王道をご賞味ください。

伝統の味!



若女将 和田



[1人前(ふく刺し・ふくちり鍋は2人前)・イメージ]

基本



[1人前(ふく刺し・ふくコーゲン鍋は2人前)・イメージ]

特選

オススメの一品! お客様手配

●稀少くじら刺
1,800円(税込)
※当日、施設に直接お申し込み、お支払いください。

おたのしみ

★黒蜜白子冷菓(寿美礼オリジナル)
さらにおこな 平日のおたのしみ
★貸切家族風呂、入浴無料(貸フェイスタオル付)
※事前に施設に直接お申し込みください。

基本

【美食献上】

🍣🍣🍣 ◆ふく刺し(二名盛) ◆ふく唐揚
◆ふくちり鍋(ラオス産ふく昆布だし) ◆ふくさめ皮の湯引き ◆ふく雑炊
◆寿美礼オリジナル三種盛 ◆ふく一夜干し焼 ◆香物(自家製二種盛)

特選

【ふく王道】

🍣🍣🍣 ◆ふくにこごり ◆ふく刺し(二名盛) ◆ふく唐揚
◆ふくコーゲン鍋(オリジナルふく白子味仕立て) ◆ふくととう身とふくさめ皮の湯引き
◆ふく煮付け(寿美礼オリジナル) ◆コーゲンふく雑炊
◆ふく焼売(寿美礼オリジナル) ◆寿美礼秘伝二種盛 ◆香物(自家製二種盛)

■イベント番号 (在庫) 458330、(発券) 458331 (ご予約後発券)



下関駅前
mapNo.9

味処 長州くじら亭

☎083-223-0615
■利用できない日/毎週火曜日、11/8、29 ■お食事時間/11:00~15:00
■お食事場所/テーブルまたは宴会場 ■交通/JR下関駅東口から徒歩約10分

創業大正8年の鯨間屋。「ふく」はもちろん
貴重なくじらもたっぷりご堪能いただけます。

素材自慢!



上田店長



[1人前(とらふくちり鍋は2人前)・イメージ]

基本



[1人前(とらふくちり鍋は2人前)・イメージ]

基本

【お品書き】

※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。
🍣🍣🍣 ◆とらふく刺身 ◆とらふくちり鍋 ◆雑炊
◆揚物盛り合わせ(鯨竜田揚、小ふく唐揚) ◆くじら刺身盛り合わせ(赤身、本皮、鰹須ベーコン、おばいけ) ◆鯨焼肉 ◆煮物 ◆小鉢 ◆デザート ◆香物

特選

🍣🍣🍣 ◆とらふく刺身がボリュームアップ ◆とらふくちり鍋 ◆雑炊
◆揚物盛り合わせ(鯨竜田揚、小ふく唐揚) ◆くじら刺身盛り合わせ(尾の身、赤身、本皮、鰹須ベーコン、スモークベーコン、おばいけ、さえずり(舌)、胃袋) ◆鯨ステーキ ◆煮物 ◆小鉢 ◆デザート ◆香物

オススメの一品! お客様手配

●鯨珍味盛り合わせ
1,500円(税込)
※当日、施設に直接お申し込み、お支払いください。

おたのしみ

★鯨大和煮付付
さらにおこな 平日のおたのしみ
★鯨レトロソーゼージ付

■イベント番号 (在庫) 458390、(発券) 458391 (ご予約後発券)



下関駅前
mapNo.10

ふく専門 やぶれかぶれ

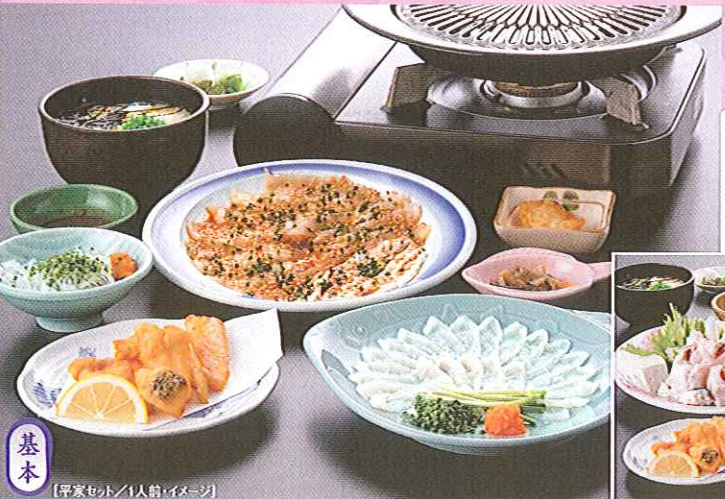
☎083-234-3711
■お食事時間/11:00~15:00 ■お食事場所/座敷または料理個室
■交通/JR下関駅東口から徒歩約5分

ふく一筋! 正直一筋! 心は一流!
ふくを焼く肉風に食べる「鉄焼き」も人気。

料理に技あり!



萩原店主



[早割セット/1人前・イメージ]

基本



[1人前・イメージ]

基本

【お品書き】

※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。
【平家(とらふく身鉄焼)コース】または【源氏(とらふく身鉄焼)コース】
🍣🍣🍣 ◆とらふく前菜三品 ◆とらふく刺身(中口)
◆当座名物とらふく身鉄焼 ※とらふくちり鍋に変更できます(当日可)
◆唐揚(とらふく・白さばふく) ◆雑炊

特選

【源平コース】
🍣🍣🍣 ◆とらふく前菜三品 ◆とらふく刺身(大口)
◆とらふくちり鍋 ◆とらふく身鉄焼
◆とらふく入り茶碗蒸し ◆とらふく唐揚 ◆雑炊

オススメの一品! お客様手配

●とらふくピリ辛がぶ
840円(税込)
※当日、施設に直接お申し込み、お支払いください。

おたのしみ

★徳利セット(お一人様1セット)
またはとらふく塩辛(特産)付
さらにおこな 平日のおたのしみ
★ソフトドリンク1杯付

飲み放題あり 設定があります。 入浴可 入浴ができます。 施設より 送迎があります。 送迎あり

※掲載中の料理については、食材の仕入れ等により料理内容、器が変更となる場合がございます。

下関エリアプラン

みもすそ川 mapNo.11 **料亭・旅館 みもすそ川別館**



基本
[1人前(ふく一夜干しは2人前)・イメージ]

☎083-222-3357 ■お食事時間/11:00~14:00(13:00までにご入店ください)
■お食事場所/個室 ■交通/JR下関駅から路線バス1・2番のりば「長府方面」行きバスで約12分「みもすそ川」下車、徒歩約1分

「ふく」や「くじら」と旬の海の幸で口福を。
ダイナミックな海峡の景色は、心のお土産に。

伝統の味!
お客様手記
女将 西山

オススメの一品!
●白子茶碗蒸し
2,500円(税込)
※当日、施設に直接お申し込み、お支払いください。

おたのしみ
★「幸ふくの鈴」付
さらにおトクな 平日のおたのしみ
★食後のコーヒー付



[1人前(ふく一夜干しは2人前)・イメージ]

お品書き ※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。
基本 ●ふく茶碗蒸し ●ふく唐揚 ●ふく刺し
◆白子豆腐 ◆刺身(関門の旬の海の幸の物) ◆季節の魚酒蒸し ◆ふく一夜干し
◆くじらハリハリ鍋 ◆雑炊 ◆香物 ◆季節の果物

特選 ●ふく刺し ●ふく唐揚 ●ふくちり鍋 ●雑炊
◆前菜(三点盛) ◆鯛兜煮 ◆ふく一夜干しとさきえ煮焼
◆縁べーコン盛り合わせ ◆香物 ◆季節の果物

みもすそ川 mapNo.12 **海峡グルメ しずか**



基本
[1人前(ふくちり・ふく雑炊は2人前)・イメージ]

☎083-223-6251 ■利用できない日/11/13、1/15、2/19、3/2 ■お食事時間/11:00~15:00
■お食事場所/座敷またはテーブル ■交通/JR下関駅から路線バス1・2番のりば「長府方面」行きバスで約15分「前田」下車、徒歩約4分 ※「1番のりば」からは、別方面行きのバスも出ていますのでご注意ください。

海と歴史ロマンが織りなす源平ゆかりの地。
海峡を眺めながら美味しいひとときを。

景観もオススメ!
お客様手記
平岩料理長

オススメの一品!
●北浦産 生うに刺身
2,100円(税込)
※当日、施設に直接お申し込み、お支払いください。

おたのしみ
★手作りクッキー付
さらにおトクな 平日のおたのしみ
★ゴマ豆腐付

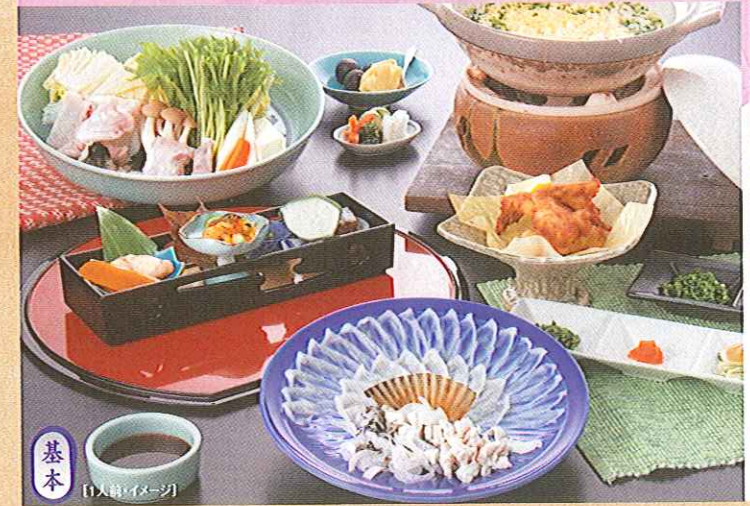


[1人前(ふくちり・雑炊は2人前)・イメージ]

お品書き ※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。
基本 ●とらふく刺し 菊盛り ●とらふくちり(ふくあら一式・鍋野菜いろいろ)
◆とらふく雑炊 ◆先付(雲丹豆腐 山葵正油で) ◆前菜(五種盛) ◆ふく焼売
◆牛ヒレ肉パイ包み焼き ◆小ふく唐揚 ◆香物(二種盛) ◆季節のデザート

特選 ●先付(とらふく身皮雲丹まぶし) ●とらふく唐揚 ●とらふくさし中皿盛
●とらふくちり(ふくあら・鍋野菜一式) ◆馬鈴薯ととらふく白子もと焼き ◆とらふく雑炊
◆鳥餃塩辛 ◆前菜(七種盛) ◆和牛ヒレステーキ ◆鯖中トロ、鯖松皮造り
◆香物(三種盛) ◆季節のデザート

みもすそ川 mapNo.13 **へいけぢや 平家茶屋**



基本
[1人前・イメージ]

☎083-222-2022 ■お食事時間/11:00~15:00(14:00までにご入店ください)
■お食事場所/料理個室または宴会場 ■交通/JR下関駅から路線バス1・2番のりば「長府方面」行きバスで約12分、「みもすそ川」下車徒歩約1分

ここは関門海峡一番地。
華やかな王朝物語に思いをはせながら「ふく」を味わって。

景観もオススメ!
お客様手記
女将 樹本

オススメの一品!
●関門名物瓦そば
1,050円(税込)
※当日、施設に直接お申し込み、お支払いください。

おたのしみ
★ソフトドリンクまたは
ふくひれ酒いすれか1杯付
さらにおトクな 平日のおたのしみ
★お土産用ふくひれ付



[1人前・イメージ]

お品書き ※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。
基本 ●前菜(平家名物ふく笹豆腐、ふく皮うに和え、手作り唐墨、ふくにこごり、ふくの一夜干し) ◆造里(ふく菊盛) ◆ふく鍋 ◆ふく七味揚げ ◆ふく雑炊 ◆香物 ◆季節の果物

特選 ●前菜(平家名物ふく笹豆腐、ふく皮うに和え、手作り唐墨、ふくにこごり、ふくの一夜干し) ◆造里(ふく菊盛) ◆ふく白子焼き ◆ふく鍋 ◆ふく七味揚げ ◆ふく雑炊 ◆香物 ◆季節の果物



長府 mapNo.14 和食レストラン 宮の内茶寮

083-245-5500 ■お食事時間/11:30~15:00 (13:00までにご入店ください)
 ■お食事場所/料理個室または宴会場 ■交通/JR下関駅から路線バス1・2番のりば「長府方面」行きバスで約23分
 「城下町長府」下車、徒歩約5分 ※「1番のりば」からは、別方面行きのバスも出ていますのでご注意ください。

刺身は「とらふく」を使用。お店自慢の「真ふく」のしゃぶしゃぶも好評です。

料理に技あり!



奏料理長



オススメの一品! お客様手配
 ●ふくの白子しおやき少々
 3,000円(税込)
 ※当日、施設に直接お申し込み、お支払ください。

おたのしみ
 ★南天夫婦管付
 さらにおこな平日のおたのしみ
 ★ふくひれ酒1杯付

お品書き ※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。
基本 ●とらふく薄造り ◆白子豆腐 ◆前菜(ふく一味和え、ふくにこごり、川海老)
 ◆ふくしゃぶしゃぶ ◆ふく天麩粉 ◆ふくそばむし ◆ふくクラゲ ◆ふく里芋万願焼き(白子入り)
 ◆茶碗蒸し ◆ふくペンネ ◆にぎり寿司(ふく・ふくたたき・玉子・奈良漬) ◆雑炊 ◆赤だし ◆メロン
特選 ●とらふく薄造り ◆白子豆腐 ◆珍珠(ふく松前漬) ◆前菜(ふくにこごり、川海老、ふき酢漬、もろこ) ◆ふくしゃぶしゃぶ ◆ふく湯葉焼のり巻 ◆ふく白子万願 ◆ふくたたくカルパッチョ
 ◆ふくふかひれ中華風炒め ◆茶碗蒸し ◆ふく一夜干し、ふく里芋万願焼目 ◆にぎり寿司(ふく・ふくたたき・玉子・奈良漬) ◆雑炊 ◆赤だし ◆ふくそばむし ◆メロン



長府 mapNo.15 下関マリンホテル

083-246-3111 ■お食事時間/11:00~14:00
 ■お食事場所/レストラン ■交通/JR下関駅から路線バス1・2番のりば「長府方面」行きバスで約20分
 「マリンランド」下車、徒歩約5分 ※「1番のりば」からは、別方面行きのバスも出ていますのでご注意ください。

下関で水揚げされた「ふく」を使っています。マリン温泉パークで、のんびりとした一時を。

温泉入浴可!



岩切料理長



オススメの一品! お客様手配
 ●マグロカルパッチョ
 ●サゲエツボ焼 ●鯨竜田揚
 各1,000円(税込)
 ※当日、施設に直接お申し込み、お支払ください。

おたのしみ
 ★マリン温泉パーク入浴可
 (貸バスオール・貸フェイスタオル付)
 ※月曜日は15:00より
 ★下関珍珠ちりびりプレゼント
 さらにおこな平日のおたのしみ
 ★グラスワイン1杯付

お品書き ※赤い文字の料理にはとらふくを使用しています。
基本 ●とらふく刺し ◆食前酒(季節物) ◆前菜(ふく若狭焼栲炭餅添え、ふくの芽焼き) ◆吸物(蒲し立て、ふく皮真丈入) ◆刺身(平政、鯛、鱈) ◆ふくしゃぶ鍋 ◆焼物(ふくピーナツ焼、焼エリンギ、福佐焼き)
 ◆ふくにぎり寿司 ◆変身(白子豆腐揚出し) ◆揚物(ふくエリンギ錦巻) ◆デザート ◆香物(三種盛) ◆雑炊
特選 ●前菜(とら鉄皮と木の芽雲丹玉和え、とらふく抹茶クリーム焼き、とらふく皮にこごり、鉄皮白揚げ、ふくピーナツ揚げ、鉄皮と春巻和え) ◆吸物(蒲し立て、とらふくあら入) ◆とらふく刺し ◆とらふくちり鍋
 ◆焼物(とらふく雲丹焼き、白子豆腐松子味噌焼き、焼エリンギ) ◆とらふくソテー ◆とらふく唐揚 ◆雑炊
 ◆食前酒(季節物) ◆ふくにぎり寿司 ◆デザート ◆香物(三種盛)

関門 美味しく学ぼう!

ふく辞典

旨みの素

「ふく」にはグルタミン酸やイノシン酸、タウリンが豊富。だから鍋物にダシを入れなくても「ふく」独特の甘味とコクが出るのです。

お土産

ふく提灯、ふく笛、ふく鳳、ふく土鈴など伝統工芸からお守りまで、ふくにちなんだグッズは多彩。縁起のいいお土産として好評です。

禁止令

武士のフグ中毒を恐れて最初に「河豚食用禁止令」を出したのは豊田秀吉です。徳川時代にも大名の間で中毒を出す「お家取りつぶしの厳罰」があったとか。解禁になったのは明治21年。時の総理大臣伊藤博文が下関で「ふく」を食べ、こんなに美味しい物を禁止するのは惜しいと当時の知事に働きかけたのがきっかけです。

袋セリ

魚市場は「セリ上げ」が一般的ですが、下関での「ふく」の取引は「袋セリ」の伝統を守っています。仲介者と買い手が「ええか、ええか」の掛け声とともに、他者から見えないように筒状の布袋に手を入れ、指の握り方によって値段を伝える取引です。

みがき

「ふく」の内蔵を取り除く作業のこと。猛毒があるため、フグ調理資格を持った調理師が丁寧に処理をしていきます。「みがき」の後、旨み成分のイノシン酸を引き出すために「ねかし」という熟成の工程を経て、私たちの口に入ります。

とらふく

厚生労働省で食用に認められている「ふく」の中で、最も美味しく、高級とされているのがとらふく。胸びれの後には白い縁どりのある楕円状の黒斑があり、体の背面と腹面には小さな棘があります。

ふく提灯

ふく鳳

ふく土鈴

下関エリアアプラン

[ご利用期間]

平成20年11月1日(土)～平成21年3月31日(火)

(平成20年12月27日(土)～平成21年1月4日(日)を除く)

[発売期間]

ご利用日の1ヵ月前の10:00から3日前まで

(駅での取り扱いは、駅の窓口営業時間内です)●2名様以上でお申し込みください。

門司港エリアプラン

下関エリアプラン

往復JR + 昼食

基本

または

特選

をお選びください。

※利用可能施設はP5～10をご覧ください。

■旅行代金(お一人様)

[マルス商品番号] 門司港エリア・下関エリア：門司港・小倉経由 16117

<p>基本 プランは</p>	博多駅発着 おとな	9,000円	子ども	7,500円
	博多駅発着 おとな	14,000円	子ども	12,500円

[乳幼児施設使用料について] 乳幼児が食事を必要とされない場合でも、施設使用料を現地にてお支払いいただく場合があります。詳しくはご利用施設へ直接お問い合わせください。



このマークのある食事施設は上記基本プランに
お一人様1,500円加算で飲み放題にすることができます。
当日各施設でお申し込み、お支払いください。

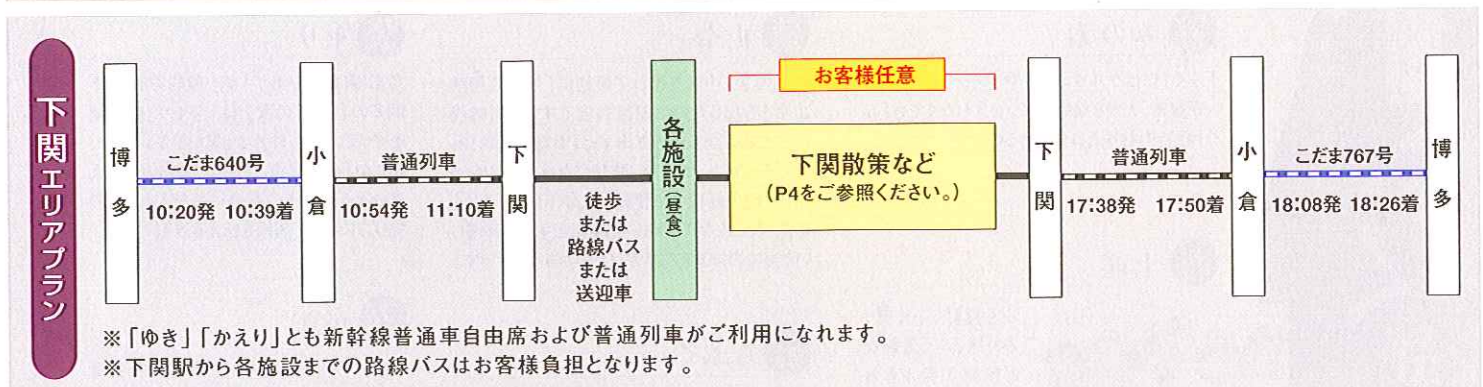
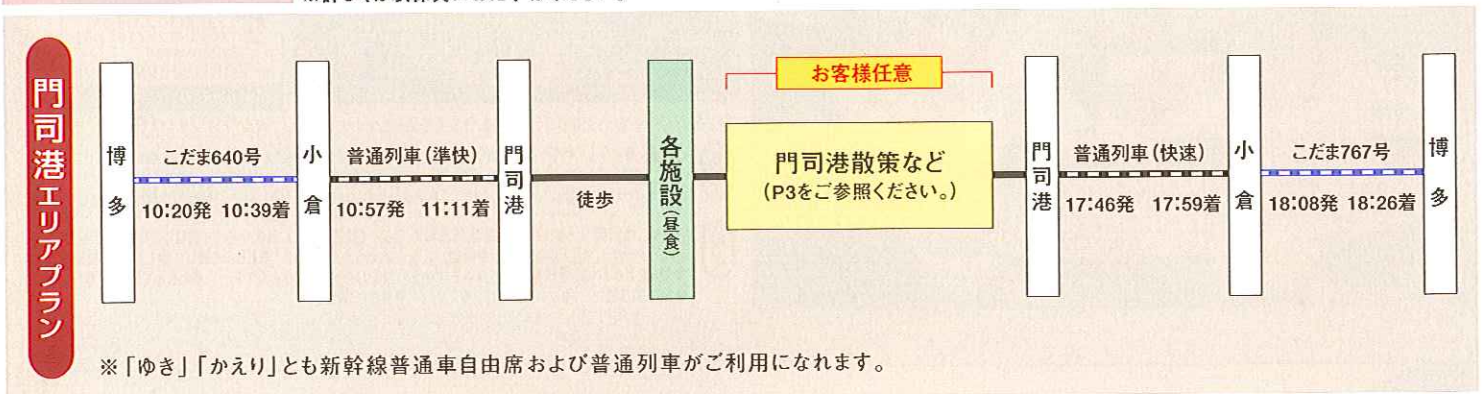
■2時間 ■2名様以上

■ビール、日本酒、焼酎、ソフトドリンク等飲み放題※ひれ酒は除く

※門司港エリア、割烹旅館 寿美礼、ふく専門 やぶれかぶれ、料亭・旅館 みもすそ川別館の設定はありません。

■モデルコース(参考)

※詳しくは駅係員におたずねください。



注意事項

- ご利用日の施設は満席になり次第、締め切りとさせていただきます。
- きっぷの変更・払い戻し等については、お取り扱いできない場合も含め制限がございますので、詳しくは駅係員におたずねください。
- 途中下車はできません。
- 有効期限は出発当日限り。
- 本誌掲載データは2008年10月1日現在のものです。

お電話でのお申し込みは、

TEL 0088-24-1515

受付時間 8:00～21:00

お申し込み期間

ご利用日の1ヵ月前の10:00から

5日前までOK! 通話料無料 クレジットカード要

お申し込み期間

ご利用日の10:00から 5日前の21:00まで(10月29日受付開始)

◎お申し込みの手続きが完了した時点でクレジットカードでのご購入となります。

お受け取りの前でもご購入後の払い戻しの際は、所定の手数料をいただきます。
お受け取りの際には「予約番号」とお申し込み時にご使用になった「クレジットカード」が必要です。下記の表示のあるクレジットカードでご購入いただけます。



※ご利用当日までお受け取りいただけます。(窓口が混雑している場合がございますので、余裕をもってお越しください。)
※JTBの表示のある「みどりの窓口」、「みどりの券売機」でお受け取りください。
※お受け取り・変更・払い戻し方法に制限がございます。

●お申し込み・お問い合わせは、JR西日本 新幹線博多駅または専用ダイヤルへどうぞ●