

# 多彩なグルメがクリスマスを演出。

聖なる夜をさらに盛り上げる、個性豊かなグルメを召し上がれ。

## 多彩なグルメ

### パエリアやステーキなど 豪華な料理の数々がズラリ



バルのような気軽さが魅力の「カヴァル」。クリスマスディナーでは牛ロースのステーキや特製パエリアなど、満足度の高い料理がテーブルを彩ります。12/23(水・祝)～25(金)限定。2人前7,000円(要予約、ディナータイムのみ・21:30まで)。

CAVAL(カヴァル) / 6F  
tel.092-733-7735

## 多彩なグルメ

### 寒い時期こそ絶品 あったか鍋料理



肌寒いこの時期に最適な、骨付きローストチキンと厚切りベーコンの豪快ダッチオープン鍋。チキンは身がやわらかく、野菜もたっぷりヘルシー。1人前1,280円(注文は2人前～)。

#602 CAFE & DINER  
(ロクマルニ カフェ&ダイナー) / 6F  
tel.092-791-4451

## 多彩なグルメ

### 老舗中華料理店で気軽に一杯いかが？

創業約70年を誇る、福岡の中華料理店の重鎮。モダンで洗練された店内は、食事だけでなく中華バルのようにバーとしての利用もできます。紹興酒やワインなどドリンクも豊富です。

ちゃいな平和楼 レストラン&バー / 6F  
tel.092-733-7606



## 多彩なグルメ

### 風味豊かで肉厚ジューシー バーベキューポークリブ

一昼夜スパイスに漬け込んだポークリブは、肉の旨味と深いコクがクセになります。佐賀県七山産のレモンと生姜を使ったレモネードで、後口をさっぱり。ポークリブ1本500円、レモネード400円。

BBQ & VEG BUTCHER NYC  
(バーベキュー&ドウェジ ブッチャー エヌワイシー) / B2F  
tel.092-720-7766



※ポークリブはテイクアウト可

## 多彩なグルメ

### 今が食べごろ! 博多の冬の味覚



魚を中心とした心あたたまる家庭料理が評判。なかでも冬に旬を迎え、脂のり切ったサバを使う胡麻サバ丼の選べる二色丼のセットは、この時期味わっていただきたい一品です。1,480円。

博多おだいどこ まま魚 / 6F  
tel.092-733-7369

## 多彩なグルメ

### 不動の人気を誇るなめらかミルクレープ

ドトールの代名詞的デザート・ミルクレープが、14時以降はドリンク付きで550円とおトクに。幾重にも重ねた生地のしっとり感となめらかな口溶けに、ひと口でハマります。

DOUTORCOFFEE(ドトールコーヒー) / B1F  
tel.092-733-7008



## 多彩なグルメ

### 焼き立てふわふわ スフレパンケーキ

一杯ずつハンドドリップで淹れるコーヒーには、名物の窯焼きスフレパンケーキがベストマッチ。ふわふわのスフレ生地、ホイップバターとシロップを絡めれば至極のおいしさ! 649円。

星乃珈琲店 / 6F tel.092-733-7030



## 多彩なグルメ

### 特別な日のディナーこそ 希少部位を贅沢に堪能



スペシャルな日の焼肉ディナーには、豪華な希少部位5点盛りがイチオシ。九州産黒毛和牛の希少価値の高い部位をその日のおすすめで5種類提供します。1人前1,800円。

HACHI HACHI(ハチハチ) / 6F  
tel.092-733-7474

## 多彩なグルメ

### じっくりと焼き上げた 肉汁たっぷり骨付き鶏

新鮮な国産鶏の骨付きモモ肉を豪快に焼き上げた一品。独自のスパイスに漬け込み、じっくりと焼き上げることでうま味が凝縮します。小ぶりの俵むすびと合わせてどうぞ。780円。

焼とりの八兵衛 / 6F  
tel.092-733-7629



## 多彩なグルメ

### 目にもおいしい 豪華ディナーを

前菜からデザートまで全7品のクリスマスコースが登場。彩りのいいオマール海老のオープン焼き チーズのラヴィオリ添えはアメリカーナソースで。1人前5,000円(注文は2人前～)。

SWEET BASIL BK cafe  
(スイートバジルビーケーカフェ) / 6F  
tel.092-733-7122

