

料理・ドリンクの購入にはグルメチケットが必要です。※売り切れの節はご容赦ください。

**1 下関春帆楼 本店** 下関市阿弥院寺町4-2 TEL 083-223-7181



初代総理大臣伊藤博文公命名により創業、明治21年ふく料理公許第一号に指定され、明治28年日清講和条約締結会場となる割烹旅館です。関門海峡をのぞむロケーションにて、歴史とともに関門の幸をお楽しみください。

とらふくと真ふくの唐揚げの食べ比べをお楽しみください。  
総料理長 岡野 直嗣

とらふくと真ふくの食べ比べ **1,500円**

**2 料亭 古串屋** 下関市長府南之町5-15 TEL 083-245-0051



享保年間に毛利藩のお抱えにて当地で創業し、明治4年に個人創業。維新の志士や皇室の方々など県内外のVIPが多数訪れ、様々なグルメ番組等でも紹介されている老舗料亭。

京料理の技法「木屋町焼」を応用したフワフワの鱧カツと梅風味のタルタルソースのバーガーです。  
代表取締役会長 神在 邦幸

鱧カツチーズバーガー **800円**

**3 寿司・割烹 浪花** 下関市細江町1-4-16 TEL 083-231-0728



関門の旬の素材を大切に、「割烹」の二文字に凝縮された先達の知恵と美意識に学びながら、日々精進して参りたいと存じます。忘憂一刻、ごゆるりとおくつろぎいただければ幸いです。

下関と言えばまず「ふく」。脂の乗ったドグロの炙りに、車海老で華を添えました。  
店主 荒川 健一

海峡極み寿司 (のどぐろ・車海老・とらふく) **1,600円**

**4 和欧風創作料理 日和庵** 下関市丸山町5丁目3-19 TEL 083-229-3388



大正10年に建築された古民家をリノベーションし、創業14周年を迎えた大人の隠れ家レストランです。下関の食材を中心に、世界各地の旬魚旬菜を取り揃え、和の要素を取り入れたモダンフレンチを提供しています。

宮崎牛と垢田トマトを自家製デミグラスソースで丸1日煮込んで仕上げました。  
オーナーシェフ 西尾 光雄

黒毛和牛の垢田トマトと赤ワインの煮込み 下関育ちの温野菜とライ麦パン 自家製イペリコ生ハムを添えて **1,100円**

**5 焼肉やすもり 下関グリーンモール本店** 下関市竹崎町2-1-13 TEL 083-222-6542



昭和25年創業。焼肉の老舗として、伝統の味を守り続けておよそ70年。そして100年続く本物へ…。肉質にこだわった本格焼肉と手作りの韓国家庭料理でおもてなし。歴史に裏打ちされたこだわりの味をご堪能ください。

伝統のタレ、こだわりの肉。老舗の味をギュッと詰め込みました。  
全国焼肉協会認定 焼肉ソムリエ 富下 哲基

焼肉ソムリエが贈る 本格焼肉弁当 **1,000円**

**6 ふく・長州料理 KATSUMOTO** 下関市田中町8-11 TEL 083-232-8694



ふく料理を始め、うに・くじら・あんこうと山口県産にこだわったお店です。大部屋から個室までシーン別に店内でゆっくりとお楽しみください。

関門海峡で水揚げされる魚介類にこだわった海鮮丼! 一度食べたら笑顔がこぼれます!!  
代表 勝本 竜一

長州海鮮丼 **1,000円**

**7 SALVATORE CUOMO & BAR 小倉** 北九州市小倉北区魚町1丁目5-14 TEL 093-512-3265



SALVATORE CUOMO のプリモピッツァイオーロ大西誠が来関! 世界最高峰のピッツァの祭典で最優秀賞を(イタリア人以外で初めて)受賞した伝説のピッツァイオーロが、特製の薪窯で焼き上げる世界No.1ピッツァをお楽しみください。

長州黒かしわをたっぷり乗せたオリジナルピッツァをお楽しみください!  
プリモピッツァイオーロ 大西 誠

長州黒かしわと燻製モッツアレラチーズのPIZZA **1,500円**

**8 Trattoria ALBERI** 下関市中之町8-20 TEL 083-231-1016



1971年創業の老舗トラットリア。イタリアの郷土料理をベースに下関や近郊の食材を使用してクラシックの中に新しさを感じて頂ける下関イタリアン。イタリア国家認定ソムリエによる100銘柄を超えるイタリアワインをグラスでお楽しみ頂けます。

カペリーニを使用した当店のスペシャリテを下関名物の手延べ素麺で楽しんで下さい。料理長 諏訪 一馬

下関菊川の手延べ素麺を使用 トリュフ香る冷製カルボナーラ **1,600円**

**9 Maison de basara** 下関市観音崎町12-5 第二ビル 2F TEL 083-234-1780



関門海峡を眺めながらいただく食事を満足いただけるよう、素材はもちろん調理法・盛り付けにも遊び心を忘れず全神経を集中しています。食事は美味しく楽しく美しくをモットーにお客様に笑顔で帰っていただけるよう心がけています。

魚介の旨みがくぐくぐと濃縮されたスープ、最後の一滴までお楽しみください。オーナーシェフ 大楠 基記

水揚げ日本一ANKOUの SHIMONOSEKIブイヤベース **1,000円**

**10 Italian Bar Orso** 下関市綾羅木本町1-15-1 TEL 083-265-9947



南イタリア料理と本物のエスプレッソが楽しめるお店。お客様に本物を食べてもらいたい! というシェフのこだわりがギュッと詰まった石窯で焼くナポリピッツァとエスプレッソは絶品です。

トリュフの芳香が広がる S級感溢れるピッツァ!!  
シェフ 熊野 正邦

下関産ルーコラとナポリサラミのキノコクリームピッツァ トリュフ風味 **1,200円**

**11 PALEGG MIRAMAHAL** 下関市長門町7-9 TEL 083-294-6629



山口県初の本格インド料理レストランです。ムンバイのホテルで修行を積んだ4人のインド人シェフが、本当に美味しいカレー等を無休で作っています!! 系列店バーカリーボーレックのパンもランチタイムで提供中です。

長州鶏と脂の乗った鯖がダブルでインドに溶け込んだ! 「THE 下関カレー」 **800円**

長州鶏vs鯖缶&コリアンキムチが本場インドカレーとコラボして地物野菜が乗ったカレーをお楽しみください。  
専任インド人シェフ ARJUN SINGH (アルジュン シン)

**12 旨いものや 廉 下関本店** 下関市秋根西町2-3-7 TEL 083-250-6308



今年で創業7周年を迎えます。廉名物熟成厚切り塩牛タンをはじめ唐戸市場直送の新鮮な魚を使ったお料理と地酒で今後も地元の皆様へ愛されるお店を目指して頑張っております。料理のひとつひとつに込められた小さなこだわりをご堪能くださいませ。

廉名物【熟成厚切り塩牛タン】をふんだんに盛り付けた牛タン丼!  
料理長 藤戸 昭弘

安岡ねぎと厚切り牛タン丼 **1,000円**

**13 焼とりや ちくぜん 総本店** 長門市東深川駅前892-1 TEL 0837-22-0735



七大やきとりタウン長門市で創業30年を迎えるちくぜんグループ。地元の方々をはじめ多くの方々に愛され続ける「長門やきとり」を長門市から世界に発信しています。

山口県唯一の地鶏で最高品種の「長州黒かしわ」の素材をいかした絶妙な焼きとそれぞれの部位の味をお楽しみ下さい。  
店長 新本 真由美

長州黒かしわ 厳選焼とり (手羽元・もも・ささみ) **900円**

**14 協同組合下関ふく連盟 下関飲食組合** 下関市彦島西山町4-11-39 下関南風泊市場内 TEL 083-267-8181 下関市豊前田町2-2-5 TEL 083-232-0732



下関と言えば「ふく」の王様と呼ばれる「とらふく」の刺身をご堪能ください。

朝引きとらふく刺し **1,000円**

朝引きのとらふくです。ふりっふりの食感と旨みは絶品です!  
理事長 見原 宏

下関の素晴らしい食品・料理は世界に誇れます! S級グルメの祭典をお楽しみください。

クジラ珍味五点盛り **1,000円**

近代捕鯨発祥の地「下関」。鯨を食べて食文化を守りましょう!  
組合長 青木 光海

各種お酒、各種ソフトドリンク等を多数取り揃えております。

麦のうまみと爽やかな後味。味や香りを新鮮に保つクリーミーな泡。何杯飲んでも飲み飽きないバランス。完璧な生ビールをお届けします。

大人の★生。サッポロ生ビール 黒ラベル

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転



「S級グルメ」には、  
「下関の新鮮な食材を素敵なシェフたちが  
この日のためにスペシャルな料理」を提供する  
という意味が込められています。

老舗・有名店・人気店が一堂に会し、  
地域産業資源や地元食材をふんだんに使った  
初めての「食」のイベント、  
「しものせき海響グルメフェス2019」を  
お楽しみください。

下関市は、鮮度抜群の魚・肉・野菜・果物に  
恵まれた「食」の宝庫であり、その食材を活かした  
素晴らしい料理・飲食店が多数あります。

## しものせき海響グルメフェス2019

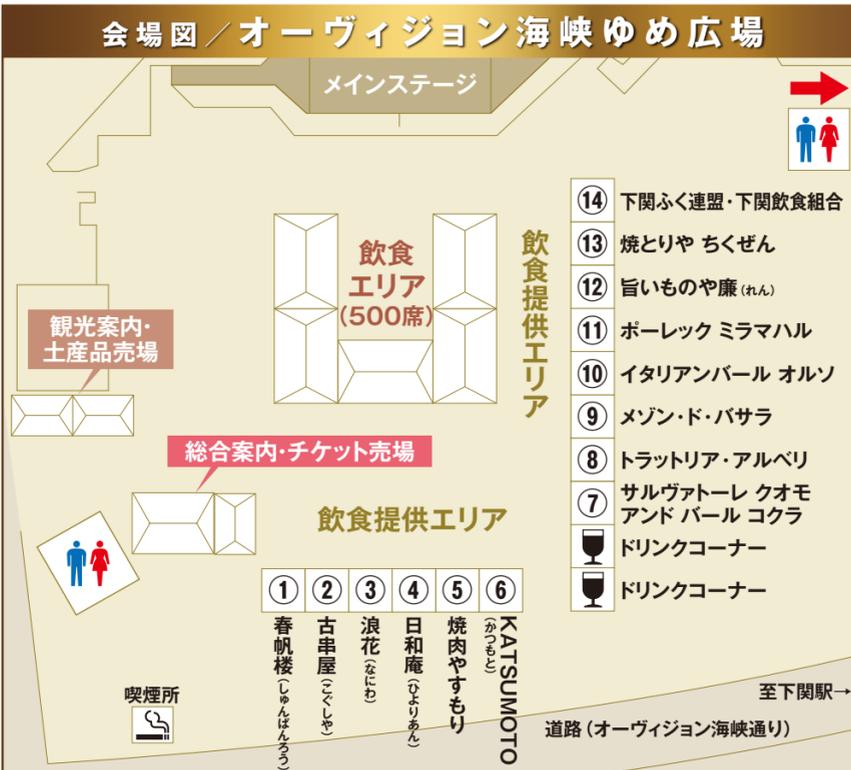
主催 しものせき海響グルメフェス実行委員会

下関市 下関商工会議所 (一社) 下関観光コンベンション協会 下関飲食組合 (一財) 下関21世紀協会 下関旅館ホテル協同組合  
山口県飲食業生活衛生同業組合 下関支部 (一社) 下関青年会議所 下関商工会議所青年部 山口県すし衛生生活衛生同業組合



**JR下関駅から徒歩7分**

※イベント専用駐車場はございません。  
※公共交通機関 (JR・バス等) をご利用ください。



### 《グルメチケットに関する注意事項》

料理・ドリンクの購入には、**グルメチケットが必要です。**

- ・グルメチケットは下記の場所で購入できます。
- ・当日：会場のチケット売場のみ。
- ・前売：①各出店者店舗 ②下関市役所売店 (新館4階) ③下関駅観光案内所 ④新下関駅観光案内所 ⑤下関観光コンベンション協会
- ※グルメチケットは、100円単位で購入できます。(前売りは1,000円単位)
- ※当日チケット売場は、混雑する場合がありますので、事前購入をおすすめします。
- ・グルメチケットは、一切の払い戻し・返金等はできません。(中止の場合は除く)
- ・グルメチケットは、いかなる事情 (紛失・消失・盗難・破損等) があっても再発行はいたしません。

### 《その他の注意事項》

**未成年者および運転予定の方へのアルコールの提供は、お断りいたします。**

- ・飲食物の持ち込みはご遠慮ください。
- ・料理の写真はイメージです。
- ・保健所の指導のもと、食事はプラスチック皿等で提供いたします。
- ・当日の開催状況は、facebookページ及び下関市ホームページでお知らせします。

お問合せ / しものせき海響グルメフェス実行委員会  
TEL083-231-5838 (平日9:00 ~ 17:00)  
TEL070-5417-1663 (10月13、14日の2日間のみ 10:00 ~ 16:00)

ポートレース下関の収益金は、小中学校へのエアコンの設置など  
こともたちの未来のため、教育・文化の振興に活用されています。



しものせき  
海響  
グルメフェス  
2019

海響をフィールドに活躍する  
S級シェフ達の食の饗宴!!

Maison de basara  
メゾン・ド・バサラ

Trattoria ALBERI  
トラットリア・アルベリ

下関春帆楼本店 料亭 古串屋 Italian Bar Orso イタリアンパール オルソ 和歌風創作料理 日和庵

下関飲食組合 焼肉やすもり ふく・長州料理 KATSUMOTO 寿司・割烹 浪花 旨いものや 廉

焼とりや ちくぜん 総本店 協同組合 下関ふく連盟 PÀLEGG MIRAMAHAL ポーレック ミラマハル SALVATORE CUOMO & BAR 小倉

**10/13(日)・14(月)祝**  
13日 10:30~17:00・14日 10:30~16:00  
※飲食の提供は11:00から (両日とも)

**オーヴィジョン海峡ゆめ広場**

主催 / しものせき海響グルメフェス実行委員会

協賛 / BOAT RACE 下関 サッポロビール株式会社

facebook  
ページにて  
情報発信中

