

●石窯イカピザ 1,650円

本格的なライブハウスの機材を備え、お一人様も歓迎のアットホームな店内。定期的な音楽ライブも企画中。フェアでは、イカ墨を練り込んだ石窯ピザを。たっぷりのイカにトマトソースとチーズが相性◎

フルムーンカフェ

☎092-944-5228
古賀市筥内1499-1



音楽とともに味わう
イカ墨を練り込んだ石窯ピザ



爽やか店主が営む居酒屋で
シンプルズベストなイカ丼を

●イカ丼 1,100円

イカと華味鳥をメインに旬の食材を使った料理と豊富なお酒がそろう。見た目もユニークな「丸坊主サラダ」が人気で、フェアでは鐘崎漁港から仕入れたイカを使ったイカ丼を提供。自家製の胡麻醤油をかけて。

鶏と魚の店 丸坊主

☎092-942-8363
古賀市花見南2丁目23



●イカ天御膳 2,200円

野鳥のさえずり、溪流の水音。温泉郷「薬王寺」の最奥、山裾の際に佇むこの宿の名物は、自家菜園の野菜や薬王寺の水を使った料理でもてなす“女将の笑顔”。柔らかイカの天ぷらは彩り豊かな山菜料理と一緒に。

鬼王荘

☎092-946-2517
古賀市薬王寺81



古賀市



“食”で癒される贅沢を
秘境の里山、名湯宿にて



●海香亭名物
イカとろろ丼
1,800円



こぼれそうなイカとろろ
味変でとことん愉しむ

オーシャンビューの宿「マリントラスあしや」の中にあるレストラン。目の前に広がる海を眺めながら食事を楽しめる。「イカとろろ丼」は定番人気のメニューで、老若男女に愛される。最初はそのまま、明太しょう油で味変、メはイカ天と出汁をかけていただくと、お腹も心も大満足。

まずは

イカとろろ丼を
まずはそのまま



次は

明太しょう油で
味変



最後は

生姜がアクセントの
ほうじ茶で天茶漬け!



国民宿舎 マリントラスあしや

☎093-223-1081
遠賀郡芦屋町山鹿1588

活き造り
あり



眺望も、旨さも、愛情も
ていねいな仕事を映す膳



●いかいかどんどん 2,420円

県漁連認定「一本槍」加盟店。フェアではイカ刺し、イカ焼売、ゲソのかき揚げとイカ尽くし！特大の丼はキャンパス。その上で、極上素材を好きなように組み合わせ、好きなように味付けし、好きなようにいただくスタイル。

かねやす芦屋店 展望レストラン

☎0120-20-1585
遠賀郡芦屋町山鹿1560



活き造り
あり



●ヤリイカと
海鮮漬け丼セット
2,000円



鮮魚市場ならではの鮮度！
青空の下で潮風ランチ

ハマユウが自生群落する夏井ヶ浜海岸まではすぐ。『とと市場』が営む開放感あふれるフードコートでは存在感たっぷりのイカ丼膳を。胡麻だれ漬けの海鮮と、ゲソとミミの天ぷら付き、もっちりとした食感と甘みが口の中で溶け合っ◎！

まずは

明太子、大葉、卵、
オクラ入のとろろを混ぜて!



次は

すり胡麻たっぷりの
ゴマダレで



最後は

最後は海鮮を
加えて茶漬けに



お魚直売所 とと市場

☎093-223-0535
遠賀郡芦屋町大字山鹿808-7

活き造り
あり

