

和にも洋にも偏らない ジャンルレスな革新的料理。

中央区天神 創作料理
路地裏のShiki
シキ



上／奈良漬け入りのポテトサラダにしめ鯖をのせ、松前寿司に見立てた「ポテ 鯖」(702円) 下／玉露、煎茶、ほうじ茶、抹茶などの茶葉を抽出した「茶酒」(810円～)

先付からデザートまで全10品からなる「コース」(4104円)の一例。内容は2か月毎に替わり、すべてに季節の素材が用いられている

店名の通り薬院六つ角近くの路地裏に佇み、四季折々の旬を大切にしたい店が18年7月にオープンした。「ニューヨークにあるような日本のレストラン」をコンセプトに、「西京味噌と白ワインでソースにしたり、あん肝をテリーヌにしたり、既成概念にとらわれずに和と洋を融合。伝統的な日本料理の技法はもちろん、現代的な海外の技法も柔軟に取り入れている。18〜22時はコースが主体となり、料理に合わせたドリンク6〜8杯を提案する『ドリンクペアリングコース』(4104円)もおすすめ。

SHOP INFO



〒福岡市中央区警固1-4-7
クイーンズサンティ天神ウエスト1-A
☎092-775-6221
🕒18:00～翌3:00(OS翌2:30)、
土日祝日15:00～翌3:00(OS翌2:30)
🌀月曜(祝日の場合は火曜) 圏18席
🚫なし 喫煙/分煙 カード/可
<https://www.rojiura-shiki.com/>
MAP P000 A-0