



うのはな
優乃華

12F | もんじゃ焼・お好み焼・鉄板焼
優乃華 (うのはな)
092-716-8263
11:00~(オーダーストップ22:30)
<http://r.gnavi.co.jp/k6r5nzm0000/>



東京純豆腐

12F | 東京純豆腐 (トウキョウスンドゥブ)
092-737-6006
11:00~(オーダーストップ22:00)
<http://www.tokyo-sundubu.net/>



KIRIN
SOW-SOW
SEAFOOD & GRILL

12F | SEAFOOD & GRILL
KIRIN SOW-SOW (キリンソウソウ)
092-733-2073
11:00~(オーダーストップ料理22:00 / ドリンク22:30)
<http://r.gnavi.co.jp/f215500/>



日本蕎麦 & 鉄板ダイニング

三ヶ森

12F | 日本蕎麦&鉄板ダイニング 三ヶ森 (さんがもり)
092-721-0892
<ランチ>11:00~15:00
<ディナー>17:00~(オーダーストップ22:30)
/金・土・祝前日は23:00
<http://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400103/40034124/>



食彩健美 野の葡萄

13F | 食彩健美 野の葡萄 (のぶどう)
092-714-1441
<ランチ>11:00~(オーダーストップ15:00)
<ディナー>17:30~(オーダーストップ21:00)
(土・日・祝日は17:00~)
<http://budounoki.co.jp/nonobudou-imz>

※掲載メニューは、予告なく変更となる場合がございます。詳細につきましては、各店にお問合せください。
※本サービス提供時間は、店舗によって異なります。※特別な表記がない限り、価格は全て税込です。
◎飲酒運転は法律で禁止されています。

リニューアル店舗情報

すし 角打ち
しらすくじら
2017.09.01 オープン

『博多漁家 すし磯貝』がリニューアル。浜焼き・串揚げの角打ち居酒屋『しらすくじら』が加わって、すし&角打ちで昼も夜も気軽に楽しめる新業態に生まれ変わりました。広々150席で、魚介と日本酒を堪能!



12F | すし角打ち 磯貝 しらすくじら
092-741-5585
月~金 <ランチ>11:30~(オーダーストップ 14:30)
<ディナー>17:00~(オーダーストップ 23:00)
土・日・祝 11:30~(オーダーストップ 23:30)

イベント情報

九州のおいしい食、うれしい道具があつまる見本市

『皿の上の九州』 vol.3

会期：10月18日(水)~31日(火)

今回で3回目となる食と食にまつわる道具が集まる見本市。生産者の想いに触れ、過程を知り、九州の豊かな食の魅力を再発見する企画です。さらに東北4県のブースも登場します。おいしい出会いをイムズで。



展示 期間中の10:00~20:00 @B2Fイムズプラザ
販売 期間中の10:00~20:00 @B1Fエスカサイド
商談会 10月20日(金)10:00~17:00 @B2Fイムズプラザ
トークイベント 10月20日(金)19:00~21:00 @12Fテラス

筑前玄海のめぐみ キャンペーン

イムズの人気飲食店5店舗が創意工夫を凝らし
筑前玄海の旬の食材を使った特別メニューをご提供します。



開催期間
2017年
9月28日(木)
▼
10月31日(火)



食材の宝庫・筑前玄海
そのめぐみを受け取って。
福岡有数の漁獲高を誇る玄海灘に面した福岡県北部の「筑前玄海エリア」をご存知ですか？宗像市・古賀市・福津市・岡垣町・芦屋町の5つの市町の総称であり、その地勢から海産物はもちろん、野菜や果物など農産物の栽培も盛んな地域です。各市町の物産館や直売所は飲食関係者も足繁く通うほど、新鮮で良質な食材が揃っています。そんな筑前玄海エリアの豊かな自然が生み出す「美味しい魅力」を再発見してもらいたい。その思いから始まったキャンペーンに、イムズの人気飲食店5店舗が参加します。洋食に鉄板焼き、韓国料理まで、各店舗が筑前玄海の旬のめぐみを手にと趣向を凝らして、個性あふれる一品をご用意しました。豊かな大地で育った野菜、玄界灘の荒波にもまれ、身が引き締まった旬魚。海の幸、山の幸をふんだんに使用した特別メニューが出揃いました。筑前玄海からの贈りもの、美味しい素材を秋のご馳走に。豊かな実りをイムズで存分に味わってください。



筑前玄海から届いた実りを旬の一品に！

I 野菜が主役のお好み焼きを熱々で召し上がれ。

●筑前玄海の野菜玉(1,280円)

具材が野菜オンリーのヘルシーなお好み焼きを、筑前玄海の新鮮野菜をご用意しました。生地の中には筑前玄海エリアで収穫された山イモ、小松菜、ナスをふんだんに。仕上げに粘りをしっかり出したオクラと、細かくスライスして揚げたサツマイモをトッピングして、野菜が主役のお好み焼きが完成！素材の美味しさと甘さが、熱々フワフワの生地の中に閉じ込められています。ソースはお好みでどうぞ。

12F | もんじゃ焼・お好み焼・鉄板焼 優乃華 (うのはな)



2

2 トロ〜リチーズを絡ませて甘味満点の新鮮野菜を辛旨スープで。

●チーズタッカルビトッポギスンドゥブ(1,280円)

本場韓国で大ブームの「チーズタッカルビ」をスンドゥブにアレンジ。甘味の強い筑前玄海産のキャベツとサツマイモを具材に取り入れ、野菜の甘味・辛いスープ・爽やかなチーズの3つの味わいが交差する自慢の一品です。豆腐、鶏カルビ、魚介、トッポギも入ってボリューム満点。ベースのスープと辛さを選んで自分好みの味わいに。ランチタイムは白ごはん、ナムル、デザート付きでお得です。

12F | 東京純豆腐 (トウキョウスンドゥブ)

3 宗像のヤリイカで一献メには蕎麦で粋な夜を。

●宗像ヤリイカのタレ焼き(1,050円)※税別

宗像から届いた鮮度抜群のヤリイカを鉄板の上で程よく火を通し、甘辛いタレをまとわせた海の旨味あふれる一皿。絶妙な歯ごたえと柔らかさで、噛みしめる度にイカの甘味があふれ出します。香ばしい香りが鼻を抜け、日本酒のお供にもぴったり。と一緒に「三ヶ森」の看板メニュー「伊万里牛ももステーキ」(100g2,100円)と「せいろ蕎麦」(800円)も是非どうぞ。上質な和の美味しさに出会えます。※すべて税別

12F | 日本蕎麦&鉄板ダイニング 三ヶ森 (さんがもり)



4

4 包みを開けば玄海のご馳走鯛に旨味と香りをまとわせて。

●パピヨット〜鯛の紙包み焼き〜(1,980円)

フランスの定番家庭料理「パピヨット」は、具材を香草、調味料とともに紙で包んでオーブンで焼き上げる一品。今回は筑前玄海から直送される鯛を使用して、香り高い一皿に仕上げました。包みを切り開くと湯気と一緒にハーブの香りがふわり。身の詰まった鯛はオリーブやドライトマト、野菜の旨味をまとめて、深みのある味わいに。各種揃えたこだわりのビールとも相性抜群です。

12F | SEAFOOD & GRILL KIRIN SOW-SOW (キリンソウソウ)

5 ビュッフェメニューに筑前玄海の海の幸・山の幸が登場！

●ランチビュッフェ(1,700円)

ディナービュッフェ(2,200円〜)(土・日・祝は2,400円〜)※税別

「食と健康」にこだわり、九州産の素材をたっぷり取り入れた大人気の自然食ビュッフェに、筑前玄海の食材も仲間入り。鯖、鯛、フグなどその日の魚を火鍋で味わう「海鮮鍋」、猪のミンチ肉を使った「猪ミートソース生パスタ」に加え、「季節の天ぷら」にもサツマイモ、しいたけ、ナス、カボチャの筑前玄海産の野菜が登場。海と山、どちらの恵みもビュッフェで存分に。※昼は天ぷらの品数が減ります。

13F | 食彩健美 野の葡萄 (のぶどう)

