

2 ひと晩かけて発酵した生地 次の日もおいしいパンを

昨年12月に誕生したベーカリー。食パンやスイーツ系、具を大きく見せた総菜パンなど、思わず手を伸ばしたくなるパンが30種ほど店頭で並んでいます。「次の日もおいしく食べてほしい」と、生地には国産小麦を使い「オーバーナイト法」で発酵。シェフが1つずつ丁寧に焼き上げた翌日もしっかり味わえるパンが、早くも地元で幅広い層に愛されています。



ギャラリーのように洗練された
中に木の温もりを感じる店内

迷ったら
まずコレを!



紅茶リキュール
漬けのレーズン
が豊かに香る
「レーズンパン」
260円



暑い夏でもしっかり食べたい!
おすすめ総菜パン

A. バジルソースが野菜のう
ま味を引き出す「夏野菜の
クロワッサン」240円 B. ほど
よい酸味のポテサラとベー
コンが合う「ポテサラサン
ド」260円 C. パリッとソーセ
ージとピリ辛ソースが食欲
を刺激!「チリドッグ」260円



店名は「皆さんにより良い朝を
迎えてほしい」という思いで、
シェフの妻が命名

馬出九大
病院前

Good Morning Bakery (グッドモーニングベーカリー)

(住) 福岡市東区馬出1-21-18 101

☎ 092(633)6232

(営) 9:30 ~ 18:00 ※売り切れ次第終了 (休) 日・月曜

(IG) Instagramで「goodmorningbakery2017」を検索

(交) 地下鉄馬出九大病院前駅4番出口から5分

5 炭火で一気に焼き上げた ステーキやハンバーグを

6月にオープンした、炭焼きステーキ専門店。備長炭と溶岩を使い、約1200℃の火力で一気に焼き上げた、表面はカリッと、中はジューシーなステーキやハンバーグが味わえます。10種のソースと10種以上の薬味で、味のバリエーションが100通り以上あるのも魅力。スピーディーに出てくるので、忙しい時でもガッツリ食事ができます。



イチオシ! 「マニアリブステーキ」
(150g 1441円から)

うま味とやわらかさのバランスが抜群!



「カットリブ入りマニアハン
バーグ」(300g 1188円
から)。専門店ならではの
のぜいたくさが人気!

箱崎
宮前

ステーキマニア 箱崎店

(住) 福岡市東区東浜1-2-29 ☎ 092(260)8222

(営) 11:00 ~ 24:00 (23:45 OS)

※ランチタイムは17:00まで

(休) 不定

(FB) <https://www.facebook.com/steakmania.fukuoka/>

(IG) Instagramで「steak_mania_hakozaki」を検索

(交) 地下鉄箱崎宮前駅2番出口から徒歩9分

3号線沿いに位置。
ライス・スープ・サ
ラダ付きのお得な
ランチタイムは午
後5時まで



カウンターテーブル
のほか、ソファ
席もあり。薬味は
テーブルにあるの
で自由に使って

