



「焼きカレー」の歴史は半世紀

明治から昭和のはじめにかけ、海外との貿易港として栄えた門司港には数多くの洋食店が建ち並び、それと同時に西洋と東洋の良さが混在したハイカラなメニューが生まれました。

諸説はいろいろありますが、「焼きカレー」を始めたのは昭和30年代の門司港にあった喫茶店といわれています。当時、余ったカレーをグラタン風にオープンで焼いたところ、実に香ばしく、美味しく仕上がったので、のちにお店のメニューとして出し、お客さんから好評を得たという逸話が残っています。また庶民の味、家庭料理としても広く浸透しました。

現在では、ご飯の上にカレーとチーズや玉子などをのせ、オープンで焼いた「焼きカレー」が、門司港発祥のご当地メニューとして親しまれています。



TOPIC 焼きカレーの味わいをご家庭で!! 好評発売中

<スーパー焼きカレーを全国発送>



BEARFRUITSの
スーパー焼きカレー冷凍 650円(税込)
ビックリスパイス870円(税込)
TEL:093-321-3729
<http://bearfruits.jp/>

<お店で食べるのそのまま冷凍>



王様焼きカレー4個 3,780円(税込)
プリンセスビビ門司港本店
TEL:093-321-0303
<http://shop.gnavi.co.jp/phiphi/>

<豪華!国産フグ入り>



ふく焼きカレー 864円(税込)
ふく太郎本部
☎ 186-0120-290-090
<http://www.fukutarou.co.jp>

<門司港レトロ観光物産館「港ハウス」にて発売>



門司港発祥 焼きカレー 648円(税込)
丸心じ
☎ 0120-39-1948
<http://www.marufuji-obento.co.jp>

<昔の味をそのままに...>



咖喱本舗の焼きカレー 480円(税込)
咖喱本舗門司港レトロ店
TEL:093-331-8839
<http://www.curry-honpo.com/>

<マイルド感がUP!!ホワイトソース付き>



門司港ホテル 焼きカレー 572円(税込)
門司港ホテル
TEL:093-321-1111
<http://www.mojiko-hotel.com>



レトロ薫る街で、懐かしい香りに誘われて、
お気に入りの「焼きカレー」を探る冒険に出かけませんか?



門司港レトロ観光のお問い合わせは 門司港観光案内所 TEL(093)321-6110
発行:門司港グルメ会 [事務局(港ハウス内)TEL(093)321-4151]

門司港レトロ

焼きカレーMAP



1 展望レストラン 海峡ふくステージ

TEL (093) 321-8829
 ◎ 11:00~21:00 (OS 20:00)
 ㊤ 不定休
 門司区西海岸1-3-3
 関門海峡ミュージアム5F



ふく焼カレー (海鮮入) 1,404円
 (サラダ・デザート付)

関門海峡ミュージアムの最上階にあるレストラン。関門海峡を高い位置から眺められるとあってファミリーやデートに最適。焼きカレーはカラッと揚がった「ふく」がトッピングされている。

2 CAFÉ DINNING BEAR FRUITS

TEL (093) 321-3729
 ◎ 11:00~23:00 (OS 22:30)
 ㊤ 年中無休
 門司区西海岸1-4-7
 門司港センタービル1F



スーパー焼カレー (単品) 850円
 (お得なセット) 1,050円~

第1回焼カレー倶楽部のコンテストで第1位を獲得! 数種類の野菜、果物、スパイスで2日間かけて作った自慢のスーパー焼カレー! 各テーブルには、あっ!! と驚く自家製スパイス。やみつきになる事まちがいない!

3 野菜とハーブを食べる プリンセスピビ

TEL (093) 321-0303
 ◎ 11:00~15:00 (OS 14:00)
 18:00~22:00 (OS 21:00)
 ㊤ 月曜日・火曜日
 門司区西海岸1-4-7
 門司港センタービル 81F



王様焼カレー (サラダ付) 1,080円
 幸せの生春巻セット 1,350円
 門司港レトロセット 1,620円

世界27カ国を廻った野菜ソムリエが腕を奮う。地産地消を大事に、カラダ思いに手作りした料理に身も心もあたたまる。「王様焼カレー」は地元の野菜や自家製ハーブをたっぷり使った一品。全国発注も可能だ。

4 REST&PUB 陽のあたる場所

TEL (093) 321-6363
 ◎ (平日) 11:00~15:00, 17:00~23:00
 (土・日・祝) 11:00~23:00
 (OS 1時間前)
 ㊤ 不定休
 門司区西海岸1-4-3 日産船舶ビル7F



鉄板焼きカレードリア 1,080円
 (セット1,550円)

海外での修行経験を持つシェフが、10年以上守り続ける本格派焼きカレー!! 野菜ソムリエの資格も持つシェフ自ら厳選した食材を使用した自慢の一品。あえて卵は使用せず、カレーの味を最大限に生かした焼きカレーを、最高のロケーションと共にどうぞ。

5 咖喱(カリー)本舗 門司港レトロ店

TEL (093) 331-8839
 ◎ 11:00~20:00 (夏期21:00)
 ㊤ 不定休
 門司区港町9-2 阿波屋ビル2F



シーフードの焼きカレー 1,050円
 (レギュラー)
 昔の焼きカレー 850円
 (レディース)

辛さ(1~5倍)やサイズ(レギュラー、レディス)、具材(肉、野菜、シーフード等)をあなた好みに選べる「焼きカレー専門店」! ※300℃の特注オーブンで焼き上げるグツグツ感は絶品です。自家製の「香味油」や「福神漬」で面白い食べ方も提案中!

6 王様のたまご

TEL (093) 321-0120
 ◎ 11:00~LAST
 ㊤ 不定休
 門司区港町9-4 ハルク館1F



季節のいろいろ地野菜焼きカレー ... 880円
 (レディースセット) 980円

3日間じっくりと煮込み、野菜の旨味が限界まで引き出された自慢のカレー。和牛ホホ肉、宮崎県産のお芋豚など様々なトッピングも楽しめる。対岸を見渡せるテラス席、お子様連れでも安心なキッズルームも完備。

7 キッチン ポレポレ

TEL (093) 321-6739
 ◎ 8:30~16:00 (OS 15:00)
 17:30~21:30 (OS 20:30・ドリンクOS 21:00)
 ㊤ 月曜日 (祝日は営業)、不定休あり
 門司区港町9-7 <全席禁煙>



シーフード入り焼きカレー 1,150円
 ポレポレ本格焼きカレー 900円
 ランチ定食 850円 (平日は100円引き)

手作りの本格カレーで作る自慢の焼きカレーは絶品! 化学調味料に頼らず、ドレッシング・ソースも手作りのランチ定食も人気です。店内からの眺めは最高で、夜は美しい夜景と共に居酒屋メニューも楽しめます。

8 門司港ホテル ポルトーネ

TEL (093) 321-6662
 ◎ 11:30~OS 14:30, 18:00~OS 23:00
 夜は9Fバー「テンポ」にてお召し上がり頂けます。
 門司区港町9-11
 9月からポルトーネは改装工事の予定がございます。お電話にて確認の上ご来店下さい。



門司港焼きカレー ... 1,240円 (セット1,960円)

こだわりは、野菜や牛すじなど厳選素材を2日間かけてじっくり煮込み、旨味を凝縮した柔らかなココのあるカレーソース。まずはスパイシーなソースのみで、次は中に隠されたとろける半熟卵を絡めてまろやかな味を楽しめる。

9 門司港茶寮

TEL (093) 332-7122
 ◎ 10:30~21:00
 ㊤ 無休
 門司区港町7-8 (門司郵船ビル1F)



焼きカレー (サラダ付) 993円
 大人の黒焼きカレー (サラダ付) 1,112円

バターライスの上に、深いココのあるカレーをかけ、玉子・チーズをのせてふんわりと焼きました。昭和の味を再現して、シンプルに仕上げているので、老若男女に大人気!! 昭和レトロの風味漂う焼きカレーを召し上がれ!!!



10 和洋レストラン 三井倶楽部

TEL (093) 332-1000
 ◎ 11:00~14:00 (クローズ)
 17:00~21:00 (クローズ)
 ㊤ 不定休
 門司区港町7-1



焼カレー (海鮮 or ビーフ) 1,200円
 セット (スープ・サラダ・香物・デザート・コーヒー付) 1,490円

国の重要文化財に指定されている由緒ある建物を活用した格調高いレストラン。ドライカレーの上に、ふくの唐揚げ、えび、イカなど海の幸がふんだんに入った海鮮焼カレーはまろやかで評判の一品。

11 cafe&restaurant CHEESE

TEL (093) 332-7033
 ◎ 11:00~Last
 ㊤ 不定休
 門司区港町6-5-2F



cheese4種のこだわり焼カレー... 860円
 本格グリーンカレー 970円
 ランチセット (ワンドリンク+サラダ)+160円

門司港唯一、モツァレラ、パルメザン、チェダー、ゴーダ4種類のチーズを使用し、トマトソースをベースに作ったカレーとの調和された1品。赤ワインで煮込んだ牛タンなどの厳選された素材をトッピングで、本格グリーン焼きカレーも楽しめるのも人気の1つ。

12 手作りケーキとカレーの店 ドルチェ

TEL (093) 331-1373
 ◎ (平日) 9:00~18:00
 (土日祝) 9:00~20:00
 ㊤ 火曜日 (祝日は営業)
 門司区港町6-12



焼カレー 850円

ドルチェの焼きカレーは、ごはんのうえに野菜と卵、10種類以上のスパイスを入れ、3日間以上かけて煮込んだ自家製カレーにチーズをのせた。カレーがなくなり次第オーダーストップ。

13 ご昼食処 海 門

TEL (093) 322-1173
 ◎ 11:30~14:30
 17:30~22:00
 ㊤ 無休
 門司区港町4-1 (海峡プラザ東館2F)



海の幸焼カレー (サラダ付) ... 1,426円

じっくり煮込んで作った特製カレールー。卵とチーズをたっぷりのせて焼き上げました。さらに、ホタテ、エビ、イカ、ムール貝をトッピングした海の幸焼きカレーも大人気です。眺め橋、関門海峡も見渡せる、ゆったりと落ち着いた店内でごゆっくりお召し上がりください。

14 インド料理 ナンダン

TEL (093) 332-5533
 ◎ 11:00~22:00 (OS 21:00)
 ㊤ 無休
 門司区港町4-1
 (海峡プラザ東館1F)



焼きカレーとナン 950円
 (プラス162円でドリンクが付きま)

インドから「インド式焼きカレー」を紹介!! シーフードピラフの上に、インドカレーとチーズをのせて焼き上げました。門司港焼きカレーとはひと味違う本場の味をご賞味下さい。その他、16種類のスパイスを使った種類豊富なカレーや、ナン、タンドリーチキン、サモサなど「味」と「ボリュームたっぷりランチセット」で皆様にご満足頂いております。

15 Ant Bee (アントビー)

TEL (093) 342-9711
 ◎ (平日・土) 11:00~18:00
 ※季節により変更あり
 (日・祝) 10:30~18:00 (OS 17:00)
 ㊤ 不定休
 門司区東港町6-72 港ハウス1F



焼きカレー 850円 (セット1,100円)
 焼きカレードック 500円 (セット750円)

濃厚な味わいカレーに卵とチーズをのせてパリパリに焼き上げた絶品焼きカレー。門司港で唯一の大評判「焼きカレードック」はリピーター続出。ブルーウィングを眺めながら、お召し上がり頂けます。

16 ピアレ스토랑 門司港地ビール工房

TEL (093) 321-6885
 ◎ 11:00~22:00 (OS 21:15)
 5~12月無休
 ㊤ 1~4月第2・4日曜日
 ※1月に10日間の休業予定あり
 門司区東港町6-9



ヴァイツェン焼カレー 1,296円

関門・北九州地区で唯一ビール醸造所をもつピアレ스토랑。全国規模のビール品評会で、2年連続金賞受賞中の本格派な味わい。「どこよりももつと焼き上げたカレーを!」をモットーにした「激熱焼カレー」はボリュームも満点。

17 門司港茶寮 別館

TEL (093) 331-9595
 ◎ 10:00~20:00
 ㊤ 無休
 門司区東港町2-17



野菜の焼きカレー (サラダ付) ... 1,166円
 シーフード焼きカレー (サラダ付) 1,209円
 ハンバーグ焼きカレー (サラダ付) 1,166円

レトロ駐車場に隣接した、門司港では数少ない焼きカレー専門店。オリジナルのカレー、福岡県産の赤米・黒米を使用しており、地元の方にも親しまれています。アツアツの「焼きカレーパン」も人気上昇中です!!

18 海鮮処 海人

TEL (093) 322-5522
 ◎ 11:00~15:00 (OS 14:00)
 17:00~22:00 (OS 21:00)
 ㊤ 水曜日 / その他不定休
 門司区港町3-3 2F



海鮮 陶板焼カレー 1,382円

仲卸直営店の回転寿司と本場ふく料理が味わえる海鮮処。海老・いか・たこ・帆立とチーズをふんだんに使い、卵をのせたシーフードカレーに仕上げている。

19 古民家チャイナ グリシェンカフェ

TEL (090) 2802-2524
 ◎ 11:00~23:00
 ㊤ 火曜日 (水曜不定休)
 門司区栄町3-4



焼きカレーサラダ付き 800円
 ポロ (ウイグルの炊き込みご飯) 1,000円

築85年の古民家を生かし、シルクロードをテーマにしたカフェをオープンさせました。おすすめは、こだわりのカレーで作ったプチサイズの焼きカレーとシルクロードレンズを使った手作りケーキのセット。「プチ焼きカレー・スイーツセット1,000円」

20 ランチハウス ベル

TEL (093) 332-5061
 ◎ 11:00~19:00
 ㊤ 不定休
 門司区栄町8-9



焼カレー 730円

卵とチーズのまろやかさと深いコクのあるカレーが人気。焼き鉄板で香ばしく仕上げられているうえに、ルーのなかには彩りよくコーンが入っている。50年前の開店当初から通う常連さんが多い。

21 門司笑

TEL (093) 331-5171
 ◎ 11:30~14:00 (売切れ次第終了)
 ※焼きカレーは上記ランチ営業時間のみ
 ㊤ 木曜日・祝日 (不定休)
 (日曜・祝日はランチのみ休み)
 門司区栄町9-10



伊万里牛黒焼きカレー 990円~
 トッピング75gハンバーグ+400円
 トッピング150gハンバーグ+800円

ミシュランガイド福岡・佐賀2014で「ビブグルマン」(良質な料理を手頃な価格で楽しめる店)として紹介された門司笑が、満を持して焼きカレーを作りました。さらに九州ご当地グルメコンテスト3年連続優勝、殿堂入りした「伊万里牛ハンバーグ」のトッピングもできます!!

22 こがねむし

TEL (093) 332-2585
 ◎ 11:45~15:00 (OS 14:45)
 17:00~21:00 (OS 20:20)
 ㊤ 金曜日 (祝日の場合は前日)
 門司区東本町1-1-24



焼カレー 650円

味の決め手は、3日間の時間をかけて10数種類の野菜と数種類の牛肉を煮込んだフォンドポ。開店から30数年間、つき足して煮込み続けたカレーは自慢の一品。カレーのうえに卵とチーズ、さらにオニオンフライをのせて焼き上げている。

23 港屋 千兵衛

TEL (093) 322-5888
 ◎ (月・火・水) 11:30~15:00
 (金・土・日・祝) 11:00~16:00
 17:00~21:00 (OS 20:30)
 ㊤ 木曜日 門司区旧門司2-5-1



焼きカレーうどん 918円

焼きカレーをうどんに楽しめるのはここだけ! ルーは河豚の骨と鶏ガラで取ったスープにうどんの出汁を加えて、野菜の形がなくなるまで煮込む。うどんはのびないよう工夫して調理をしている。カレーの濃さが調節できるようにうどんの出汁付き。