

2018年10月29日

2019年3月 門司港駅にオープン 「みかど食堂 by NARISAWA」 主なメニュー発表！！

2019年3月 門司港駅(国重要文化財)2階にオープンする洋食レストラン「みかど食堂 by NARISAWA」の、主なメニュー、内装イメージ、シンボルマーク・ロゴが決定しましたので、お知らせ致します。

1. 「みかど食堂 by NARISAWA」概要

開業時期：2019年3月

場所：門司港駅2階(国重要文化財)

業態：洋食レストラン

監修：成澤 由浩氏 (レストラン「NARISAWA」オーナーシェフ)

レストラン「NARISAWA」：東京都港区南青山2-6-15

営業時間：(平日)11:30~14:30、17:30~21:00 (土休日)11:00~21:30 ※予定

席数：約50席

2. 主なメニュー (別紙：イメージ写真)

メイン：

- | | | | | |
|--------|----------|---------|-------------|--------|
| ・ハンバーグ | ・ビーフシチュー | ・ビーフカレー | ・シーフードカレー | ・グラタン |
| ・オムライス | ・メンチカツ | ・アジフライ | ・ポテトフライ | ・ナポリタン |
| ・ドリア | ・エビフライ | ・カキフライ | ・カニクリームコロッケ | |

価格帯：(アラカルト) 1,200円～ (セット) 2,500円～ (コース) 4,000円～ ※予定



写真：成澤 由浩氏

【料理 コンセプト】

歴史へのオマージュと正しい解釈、そして21世紀にあるべき食の進化。技術への探究心と環境の持続可能性や真実の食材、そして美味しさ。これらはNARISAWAがいつまでも守り続ける哲学です。

世界に類を見ない日本独特の食文化である洋食とNARISAWAの現代性をミックスさせ、時代にあった最高の洋食を作り上げます。

洋食の誕生は、幕末から明治にかけてのまさに、この九州が舞台となった幕末明治維新の頃なのです。日本の歴史を切り開いたこの地でNARISAWAは徹底して九州の食材にこだわり、みかど食堂から九州の魅力を世界に発信して行きたいと考えています。九州の玄関口、門司港駅からみなさまに、そして世界に贈る21世紀の洋食です。

2. 内装イメージ



【内装 コンセプト】

かつてのみかど食堂を調査したところ、格式ある建物でありながら当時の最先端のデザインが施されていたことが分かりました。今回のレストランでは、料理は伝統的な日本の洋食メニューが現代の最高の技術をもって表現されます。内装も門司港駅舎が持つ当時の格式を再現するだけでなく、シェフが生み出す新たな洋食の魅力に呼応するよう、ものづくりの街である地元の技術者の高度な技法を取り入れるなど、現代でしか生み出すことができない格式と新しさを併せ持つ、クラシックモダンなデザインとしています。

3. シンボルマーク・ロゴ



【シンボルマーク コンセプト】

JR 九州の制帽等のエンブレムにも採用されていた「動輪」のマークと、門司港駅＝起点駅からスタートする「線路」をモチーフにすることで、門司港駅の復原・みかど食堂の再興への想いを象徴的に表現しました。放射状に広がる動輪は、門司港・北九州から、福岡・九州へ、更にアジア・世界へと広がる交流をイメージしています。全体を丸で囲むことにより起点駅としての「ゼロ哩」も表現しています。

【ロゴ コンセプト】

一般的な「食堂」ではなく、高級感のあるレストランをイメージし、細い線で高級感を表現、大正時代の雰囲気を伝えられるよう、大正時代の音楽をかけ、大正時代を感じながら書き上げました。

「みかど食堂 by NARISAWA」の主なメニュー

【ハンバーグ】



【ビーフシチュー】



【メンチカツ】



【カレーライス】



【オムライス】



【ドリア】



【ナポリタン】



【セットメニュー】



※写真は全てイメージです