

2021年4月16日

JR九州フードサービス（株）

4月23日（金）アミュプラザくまもとに 炭火焼と中華の専門店が新規オープン！

JR九州フードサービス株式会社は、2021年4月23日（金）、アミュプラザくまもと7F ひとくにダイニング内に新ブランド「馬小菜 華都+（マーシャオツアイ シャトープラス）」がオープンいたします。また「うまやアミュプラザくまもと店」もあわせてオープンいたします。



1. ロゴ・コンセプト



「うまや」は、九州をはじめ東京にも店舗を構える、炭火焼料理の店です。厳選した銘柄鶏「みつせ鶏」の焼鳥や、熊本県産「あか牛」を使用した「あか牛重」など、九州の食材を中心にした数々の料理を、お昼の定食と夜の一品の両方で楽しむことができます。

2. 店舗概要

店舗名	うまやアミュプラザくまもと店
所在地	熊本県熊本市西区春日 3-15-26 アミュプラザくまもと ひのくにダイニング 7F
営業時間	11:00~22:30
店舗概要	38席(カウンター12席・テーブル26席)面積99.90㎡

3. メニューの一例



数量限定 特選 あか牛重

1,480円

「あか牛」のリブローズを特製ダレで煮込み、ごはんの上に乗せました。温泉たまごに絡めてお召し上がりください。うまやアミュプラザくまもと店限定メニューです。



みつせ鶏の焼鳥

1本 190円~

ほどよい食感と豊かな風味を持つブランド鶏「みつせ鶏」を使用した焼鳥の他、博多で人気の野菜巻きもご用意しています。

1. ロゴ・コンセプト



「華都飯店（シャトーハンテン）」は、中国料理研究家 馬遅 伯昌（マーチー ハクショウ）が、「食を通して中国の文化を日本に」と1965年に東京・三田でレストランを開いたことが始まりです。創業以来「おもてなしの心」と「家庭的な味」を受け継いだ「華都飯店」の新しいブランドが熊本に初出店します。

2. 店舗概要

店舗名	馬小菜 華都+（マーシャオツアイ シャトープラス）
所在地	熊本県熊本市西区春日 3-15-26 アミュプラザくまもと ひのくにダイニング 7F
営業時間	11:00~22:00
店舗概要	40席（テーブル16席）面積102.52㎡

3. メニューの一例



馬小菜の太平燕（タイピーエン）
1,200円

熊本ご当地グルメの太平燕を華都飯店らしく、素材の味を活かした優しい味つけでご提供します。



アオリイカの明太ソース
1,430円

創業30年を迎えた天神華都飯店の名物料理を熊本でもご堪能いただけます。