

TASTE OF KYUSHU

-Autumn-

9.18 Fri - 11.3 Tue

実りの秋、ヨーロッパの街で楽しむ九州の恵み

九州の旬の食材を使った料理を運河沿いで楽しめる食のフェスティバル。九州産をはじめとした約 50 種類のワインやビールの飲み比べイベントも開催。

Beef

Pork

Chicken

Sweet Potato

Mushroom

Fish

Eggplant

Chestnut

Lotus Root

Cheese

Shine Muscat

Tea

HUIS TEN BOSCH

Food and Dessert

運河沿いで味わう、九州の恵みあふれる料理

おすすめメニュー

- 1 長崎和牛 極上3部位グリル串
恵まれた自然環境が育んだ長崎和牛。赤身・霜降り・ロースの肉本来の旨みと上質な口どけ、柔らかな食感を一串で堪能。
¥1,300



- 2 九州産和牛の ガリックピラフ
九州の豊かな風土が育んだ黒毛和牛を贅沢に味わう一皿。肉の濃厚な旨みと、香ばしいガリックの余韻が食欲をそそる贅沢な味わい。
¥1,200



- 3 宮崎県産 紅はるかのブリュレ
宮崎の温暖な気候に育まれた「紅はるか」。蜜のように濃厚な甘みとしっかりと口どけを香ばしいキャラメリゼで引き立てた至福の一品。
¥900



- 4 九州産和牛の肉味噌麺
九州産黒毛和牛の旨みが凝縮された肉味噌と鰹出汁を合わせた、和と中華が調和する麺料理。
¥1,000



- 5 大分県産山女の塩焼き
大分の清流で育った、繊細な白身と上品な味わいの山女を丸ごと塩焼きにした一品。
¥1,200



- 6 長崎県産椎茸串
厳選された肉厚な長崎県産椎茸をじっくり焼き上げ、豊かな香りと凝縮した旨みを引き出したジューシーな一串。
¥600



- 7 長崎県産ハーブ鶏の シシケバブ
柔らかく旨みの強い長崎県産ハーブ鶏を数種類のスパイスに漬け込み、香ばしく焼き上げた一本。
¥600 / 本



- 8 九州産ぐるぐるソーセージ
九州産豚肉を使用したジューシーでプリッとした食感が楽しめるビールと相性抜群のソーセージ。
¥1,600



- 9 長崎県上五島産 3 種の塩で味わうポテトフライ
それぞれ特徴のある上五島産 3 種類の塩でポテトの食べ比べが楽しめる一品。
¥500



- 10 チーズ盛り合わせ
佐賀県・ナカシマファームを代表する 3 種類のチーズ。キャラメルを思わせるブラウン、濃厚なセミハード、ミルクリーな白カビを食べ比べ。
¥700



- 11 近海鮮魚の南蛮漬け
九州近海で獲れた旬の鮮魚と彩り野菜を使用。心地よい酸味の南蛮酢が素材の旨みを引き立てる一皿。
¥700



- 12 カナッペ二種盛り
九州各地の旬な食材をシェフが選んでつくる彩り豊かなカナッペ。
¥500



- 13 宮崎県産季じょん山豚の角煮茶碗蒸し
柔らかな肉質と脂の甘みが特徴の宮崎県産「季じょん山豚」の角煮を茶碗蒸しに閉じ込めた一品。
¥700



- 14 長崎県島原産白茄子のパンチェッタ炒め
島原産白茄子のとりりとなめらかな味わいを香ばしいパンチェッタの旨みが引き立てる一皿。
¥800



- 15 長崎県五島産きびなごと佐賀県産白石れんこんのフライ
身が厚く繊細な味わいの五島産きびなごと、白石れんこんのホクホクとした食感を楽しむワインによくあう一品。
¥500



- 16 九州産和牛メンチカツ ボルチーニソース
九州産和牛の肉汁あふれるメンチカツに芳醇なボルチーニソースを合わせた一品。
¥700



- 17 九州産若鶏と博多すぎたけの麻辣春巻き
“幻のきのこ”ともいわれる「博多すぎたけ」と、九州産若鶏の旨みを包み込んだ、麻辣の辛味が広がる本格春巻き。
¥500



- 18 長崎県産そのぎ抹茶のパフェ
アイスとシフォンケーキに「そのぎ抹茶」を使用。芳醇な香りと深い旨みを味わう和パフェ。
¥700



- 19 長崎県産和紅茶と林檎のガトー
林檎の姿に、長崎県産和紅茶の自然な甘みと林檎の爽やかな酸味を忍ばせた遊び心あふれるガトー。
¥800



- 20 福岡県八女産ほうじ茶のシェイク モンブラン仕立て
お茶の名産地・八女が生み出す香り高く上品な甘みのある八女ほうじ茶のシェイク。モンブラン仕立てで。
¥800



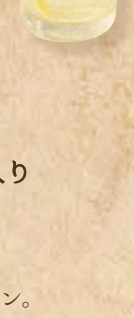
- 21 熊本県産和栗のソフトクリーム
熊本県産和栗の豊かな香りと上品な甘みを楽しむなめらかなソフトクリーム。
¥700



- 22 九州産レモンを使用したレモンサワー
九州の豊かな自然に育まれたレモンを使用した爽やかで香り高いレモンサワー。
¥1,100



- 23 九州産シャインマスカット入りスパークリングワイン
シャインマスカットの芳醇な香りが広がる果実感あふれるスパークリングワイン。
¥1,100



- 25 熊本県産あか牛の高菜炒飯
熊本の大地で育まれたあか牛を贅沢にのせた高菜炒飯。赤身の旨みとほどよい脂の絶妙なバランス。
¥1,200



- 26 熊本県産和栗のモンブランカヌレ
熊本県産和栗の濃厚な甘みと豊かな香りを、香ばしいカヌレに重ねた贅沢な一品。
¥500



- 27 熊本名物いきなり団子と抹茶アイス
モチモチの生地とホクホクの芋、あんこの甘さが絶妙な熊本名物いきなり団子。ほろ苦い抹茶アイスを添えて。
¥700



Taste the Friendship

ハウステンボス × 熊本

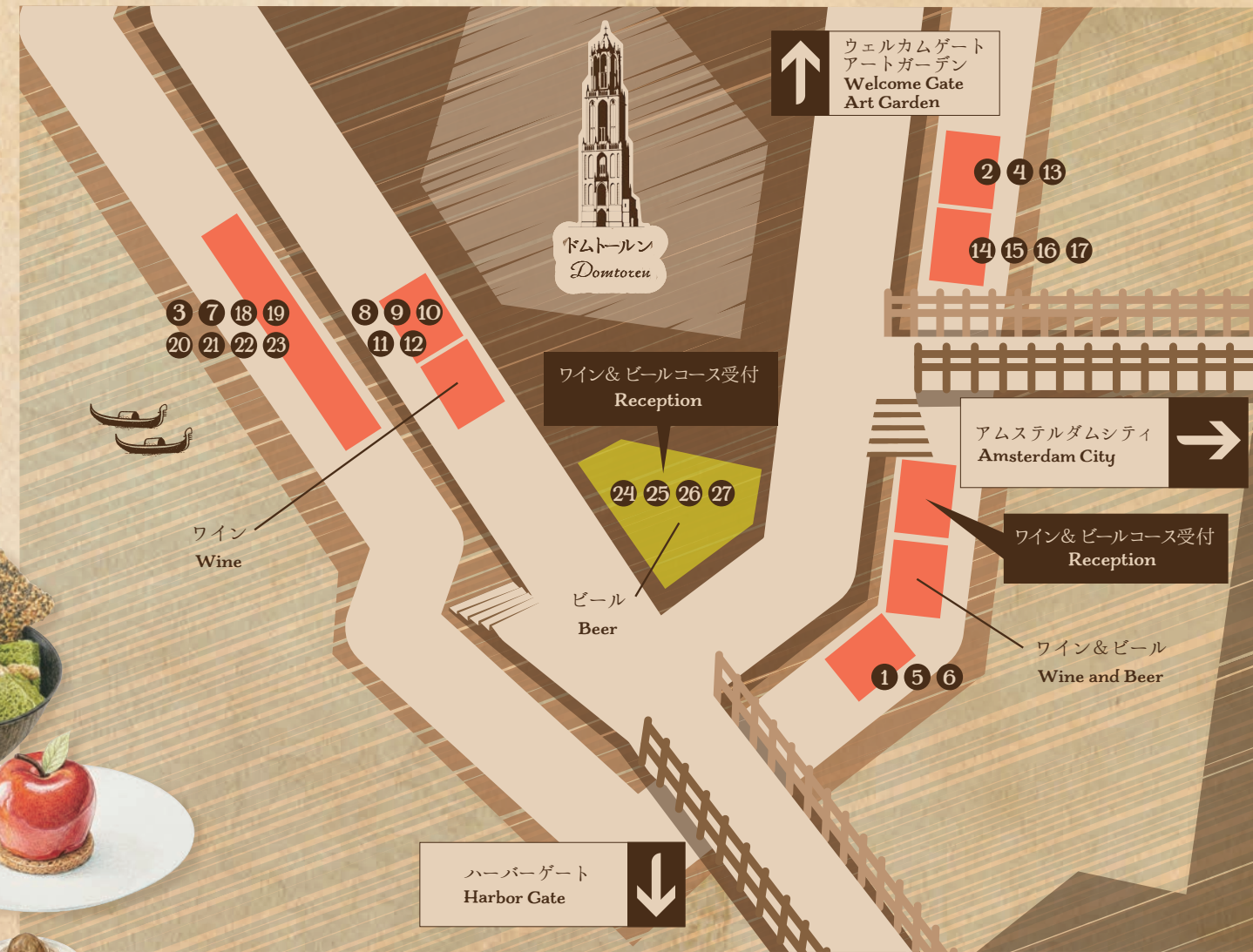
- 24 熊本名物馬肉の贅沢寿司
熊本名物の馬肉を贅沢にお寿司で。きめ細かな肉質と、さっぱりとした旨みを味わう一品。
¥1,700



※売上の一部を被災地へ寄付いたします。

※掲載内容は変更になる可能性があります。 ※イラストはイメージ。

こだわりの九州食材は裏面へ



Drinks

九州産をはじめとした約50種類のワインや、ビールの飲み比べイベントも開催

ワイン&ビールコース

Wine and Beer Course

各コースについては
「ワイン&ビールコース受付」にて受付を行っています

ワイン&ビールコース — ¥6,000

Wine and Beer Course

ワイン 50 種類
樽生ビール 7 種類
ノンアルコールワイン 10 種類
ソフトドリンク各種

ワインコース — ¥4,000

Wine Course

ワイン 50 種類
ノンアルコールワイン 10 種類
ソフトドリンク各種

ノンアルコールコース — ¥2,000

Non-Alcoholic Wine and Soft Drink Course

ノンアルコールワイン 10 種類
ソフトドリンク各種

※20 歳未満の方には、ソフトドリンクのみ
ご案内しております。

グラスワイン 各種 ¥800/杯

Wine Sold by the Glass (Various Types)

樽生ビール 各種 ¥800 ～/杯

Draft Beer (Various Types)



Wine

五島ワイン ナイアガラ 2025

Goto Winery Niagara 2025 *Nagasaki* *White*

五島のブドウ「ナイアガラ」を使用した白ワイン。柑橘を思わせる爽やかな香りと、キレのある辛口。

巨峰ワイナリー 柿ワイン

Kyoho Winery Persimmon Wine *Fukuoka* *Fruit*

耳納山麓で育った富有柿を使用。とろりとした甘みと長期熟成ならではの奥深い香りが広がる、個性豊かなフルーツワイン。

あじむ 安心院ワイン 樽熟成マスカット・ベリー A

Ajimu Wine Muscat Bailey A *Oita* *Red*

安心院の風土が育んだブドウを使用。フランボワーズやバラの華やかな香りと、ほどよい酸味が魅力の赤ワイン。

あじむ 安心院 スパークリングワイン

Ajimu Sparkling Wine *Oita* *Sparkling*

安心院の良質なブドウを使用。グレープフルーツや白桃の香りと、キレのある酸味が調和した辛口スパークリング。

五ヶ瀬ワイン タ陽

Gokase Winery Yuuhi *Miyazaki* *Red*

五ヶ瀬の風土で育まれた辛口赤ワイン。やわらかな酸味と穏やかな淡みが調和した軽やかな口当たり。

五ヶ瀬ワイン ナイアガラ

Gokase Winery Niagara *Miyazaki* *White*

五ヶ瀬の自然が育んだ「ナイアガラ」を使用。華やかな花の香りの中に柑橘を思わせる香りが加わる甘口。

Sakura Farm & Winery メルロー

Sakura Farm and Winery Merlot *Kagoshima* *Red*

ベリーを思わせる果実の香りと、柔らかなタンニンを感じる辛口の赤ワイン。

すぎのや 杉能舎麦酒 アンバーエール

Suginoya Beer Amber Ale *Fukuoka*

糸島の風土が育んだクラフトビール。赤ワインを思わせるまろやかで深い味わいが、肉料理と相性抜群。

すぎのや 杉能舎麦酒 スタウト

Suginoya Beer Stout *Fukuoka*

糸島の風土が育んだ黒ビール。苦味を抑えた飲みやすさとハニーモルト由来のほのかな甘みが生む上品など越し。

ISLAND BREWERY GOLDEN ALE

Island Brewery Golden Ale *Nagasaki*

壱岐島の麦焼酎に使われる白麴を活用。自然な酸味とほのかな柑橘の香りが調和したビール。

ISLAND BREWERY IPA

Island Brewery IPA *Nagasaki*

南国フルーツを思わせる芳醇な香りと、魚にもあうオーソドックスな優しい味の IPA。

会場ではこの他にもフランス産やイタリア産をはじめ、世界各国の多種多様なワインをお楽しみいただけます。

Rubens Marche

ルーベンス・マルシェ

九州の海と大地に育まれた
豊かな恵みの食材やお酒など
お土産から食卓に
並べたいアイテムまで勢揃い。

ちわたや 茶バター

全国茶品評会で日本一に輝いた長崎県東彼杵町のそのぎ茶と濃厚なバターで作った甘いバタークリーム。



ハウステンボスオリジナルパンチェッタ

豚バラ肉を塩漬けし、ローズマリーで香り付けたパンチェッタ。凝縮した旨みと脂の甘みが魅力。



ハウステンボスオリジナルスモークパンチェッタ

佐賀県の田嶋畜産とコラボした商品。豚肉を長期熟成させる製法でつくった燻製パンチェッタ。



ハウステンボスオリジナル九州産ぐるぐるソーセージ

熊本県産の豚肉を使用。ジューシーな肉汁の旨みと、プリッと弾む食感が楽しめる人気のソーセージ。



五島ワイン ナイアガラ 2025

Goto Winery Niagara 2025 *Nagasaki* *White*

テイストオブ九州の会場から 徒歩 5 分





詳しくはこちら
Details can be found here.

Menu Ingredients

九州の風土が育んだ、こだわりの食材

Beef 牛肉

[長崎] 長崎和牛 ①

肉本来の旨みを持つ赤身と、まろやかな味わいの脂身が絶妙なバランス。柔らかな食感とジューシーさ、脂の口どけが魅力。

Pork 豚肉

[宮崎] 季じょん山豚 ⑬

こだわりの飼料で育まれた、宮崎県のブランド豚。上質な脂の甘みと、さっぱりとした味わいが魅力。



Chicken 鶏肉

[長崎] ハーブ鶏 ⑦

ハーブを混ぜた飼料で育てられた鶏。鶏肉独特の臭みを軽減させたブランド鶏で、ジューシーで柔らかな肉質。

Eggplant 茄子

[長崎] 五島産きびなご ⑮

五島の澄んだ海が育む、鮮度が命のきびなご。比較的大きな身と、繊細な味わいが魅力。

Fish 魚

[大分] 山女 ⑤

「溪流の女王」とも呼ばれる美しい姿と、淡白で上品な旨みが特徴。

Mushroom きのこ

[長崎] ひらどロマン ⑥

山の恵みであるきれいな水と空気、徹底した品質管理により育まれた、肉厚で香り豊かなしいたけ。

Chestnut 栗

[熊本] 和栗 ⑳ ㉓

熊本県は栗の生産量全国第 2 位。和栗ならではのホクホクとした食感と、繊細で上品な香りが魅力。

Sweet Potato 芋

[宮崎] 紅はるか ③

宮崎県の温暖な気候で育まれた「紅はるか」。糖度が高く、加熱することで蜜のような甘みとしっとりなめらかな食感に。

Shine Muscat シヤインマスカット

[九州] シヤインマスカット ㉔

九州の豊かな陽光を浴びて育ったシャインマスカット。高い糖度とバリッと弾ける食感、爽やかな香りが魅力。

Tea お茶

[長崎] そのぎ抹茶 ⑱

品評会にて多数受賞歴を誇る長崎県東彼杵町の抹茶。奥深い旨みが魅力。

Lotus Root 蓮根

[佐賀] 白石れんこん ⑮

有明海の干拓地に広がる佐賀平野で育まれた蓮根。肥沃な土壌が育む、糸ひきの良さとホクホクとした食感が魅力。

Cheese チーズ

[佐賀] ナカシマファーム チーズ ⑩

嬉野市のチーズ工房で製造される、搾りたてミルクで丁寧に作ったチーズ。ミルクでやさしい味わいが魅力。

Salt and Pepper 塩コショウ

[長崎] まあるい塩シリーズ ⑨

五島列島の美しい海が生んだ「まあるい塩」。製塩の最初にしか取れない希少な塩で、角のないまろやかな味わいが魅力。

Lemon レモン

[九州] レモン ㉔

九州の温暖な気候に育まれたレモン。爽やかな香りと程よい酸味が魅力。