

TASTE OF KYUSHU

-Spring-

2.27 Fri - 4.28 Tue.

運河を眺めながら楽しむ九州の春の恵み

Beef

Pork

Chicken

Fish

Shellfish

Green Onion

Strawberries

Spicy Cod Roe

Potato

Salt and Pepper

HUIS TEN BOSCH

Food and Dessert

1

Grilled Miyazaki Wagyu Beef with Herbed Breadcrumbs

宮崎和牛の香草パン粉焼き

宮崎和牛の旨味と脂の甘みをハーブ香るパン粉と共に味わえる一品。ハニーマスタードとあわせてお楽しみください。

【Ticket】 6枚、または ¥1,600



2

Kyushu Japanese Spanish Mackerel Poele with Grilled Risotto

九州産サワラのポワレ 焼きリゾット添え

皮目はパリッと、身はふっくらと仕上げたサワラのポワレ。焼きリゾットと2種のソースでワインにぴったりのメニュー。

【Ticket】 4枚、または ¥1,100



3

Kyushu Clams Steamed in Sake

九州産ハマグリを酒蒸し

身が厚く旨味と甘み強い九州産ハマグリをこだわりの日本酒で仕上げた、上品で繊細な一品。

【Ticket】 4枚、または ¥1,100



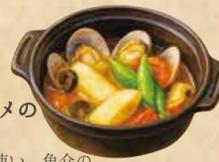
4

Oita Kabosu Flounder Bouillabaisse

大分県産かばすヒラメのブイヤベース

大分県産かばすヒラメを使い、魚介の旨味あふれるブイヤベースに仕立てました。

【Ticket】 5枚、または ¥1,350



8

Nagasaki Takashima Bluefin Tuna and Whitebait Rice Bowl

長崎県産鷹島の本マグロ中落ちしらす丼

長崎県産鷹島本マグロ中落ちの濃厚旨味と釜揚げしらすが重なる贅沢丼。

【Ticket】 4枚、または ¥1,100



7

French Fries with Kamigoto Marui Salt

上五島産まあるい塩のポテトフライ

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をお楽しみください。

【Ticket】 2枚、または ¥600



12

Kyushu Squid Salad with Green Onion Sauce

九州産イカ葱だれサラダ

ほのかな甘み特徴の九州産のイカを葱ソースとオリーブオイルで仕上げたサラダです。

【Ticket】 4枚、または ¥1,100



11

Aso Chicken and Basil Sauce

阿蘇産鶏とバジルソース

熊本大阿蘇鶏を塩麴に漬け込み、低温調理でしっとり仕上げました。南阿蘇産のバジルソースと共に召し上がってください。

【Ticket】 3枚、または ¥850



16

Nagasaki Strawberries and Baumkuchen

長崎県産イチゴとバウムクーヘン

ルーベンス・マルシェで人気のバウムクーヘンに長崎県産イチゴとアイスをあわせた、春らしい見た目がかわいいたデザートです。

【Ticket】 3枚、または ¥850



15

Pinchos

ピンチョス

10種類のピンチョスからお選びいただけます。

1種 【Ticket】 2枚、または ¥600

3種 【Ticket】 5枚、または ¥1,350

5種 【Ticket】 8枚、または ¥2,100



20

Sparkling Wine with Kyushu Amaou Strawberries

九州産あまおう莓入りスパークリングワイン

凍らせたあまおうに辛口スパークリングワインをあわせた贅沢な一杯です。

【Ticket】 4枚、または ¥1,100



21

Amaou Turkish Ice Cream

あまおうのトルコアイス

甘酸っぱい福岡県産あまおうでつくるトルコアイスです。

【Ticket】 2枚、または ¥600



9

Flower-Shaped Kagoshima Rokkokuton Pork Cooked at Low Temperature

鹿児島県産六穀豚の低温調理花びら仕立て

華やかな花びらのように仕上げたお肉にカリッとした食感が楽しいポップコーンをあわせた一品です。

【Ticket】 4枚、または ¥1,100



10

Mimosa-Style Salad with Saga Prosciutto

佐賀県産生ハムのミモザ風サラダ

佐賀県産熟成生ハムとそら豆のピューレで楽しむ春の菜園をイメージしたサラダです。

【Ticket】 3枚、または ¥850



13

Hakata Spicy Cod Roe Cream Canapes

博多明太クリームのカナッペ

明太子のピリッとした味わいにクリームチーズのまろやかさがあわさった、お酒のおつまみにぴったりの一品です。

【Ticket】 2枚、または ¥600



14

Buttered Nagasaki Potatoes with Anchovy Mayo & Spicy Cod Roe Mayo

九州産ジャガイモのじゃがバター

九州産ジャガイモをほくほくとしたじゃがバターに仕上げました。コク深いアンチョビマヨと明太子マヨでお楽しみください。

【Ticket】 2枚、または ¥600



17

Saga Honoka Tart

佐賀県産 佐賀ほのかのタルト

甘味が強く酸味が控えめなさがほのかをアーモンドプードル香るタルトに仕上げました。

【Ticket】 3枚、または ¥850



18

Kyushu Strawberry Shake

九州産イチゴのシェイク

九州産イチゴの甘酸っぱさをそのまま閉じ込めた、果実感あふれる濃厚シェイクです。

【Ticket】 2枚、または ¥600



19

Kyushu Strawberry Soft-Serve Ice Cream

九州産イチゴのソフトクリーム

九州産イチゴの華やかな香りと甘酸っぱさが溶け合う、なめらか濃厚ソフトです。

【Ticket】 2枚、または ¥600



こちらに掲載しているメニューはお得なグルメチケットまたはその他のお支払い方法にてご購入いただけます。グルメチケット販売価格 10枚 ¥2,500

*Contents may be subject to change.

※掲載内容は変更になる可能性があります。

Beef

牛肉



【宮崎】宮崎和牛 1

宮崎の陽光あふれる気候と清らかな水で育てられた黒毛和牛。霜降りがきめ細かく、肉の旨みとともに楽しめる。

【九州】九州産黒毛和牛 6

九州の温暖な気候と、豊かな自然のなかで育った黒毛和牛。細かく美しい霜降りが入った柔らかい肉質が特徴。

Chicken

鶏肉



【熊本】熊本県産大阿蘇鶏 11

阿蘇の自然な恵みで育ち低脂肪・低コレステロールで旨味と風味豊かな鶏肉。

Salt and Pepper

塩コショウ

【長崎】上五島産まあるい塩 7

【長崎】上五島産ハーブ塩 7

【長崎】上五島産塩こしょう 7

五島列島・中通島にある虎屋が、五島の美しい海と自然の力を活かして作る「まあるい塩シリーズ」。やさしくまるやかな塩味が特長の「まあるい塩」、香り高いブラックペッパーをブレンドした「塩こしょう」、そしてローズマリーやタイムなどの香草が香る「ハーブ塩」の3種を瓶入りに。

Potato

じゃがいも

【九州】九州産ジャガイモ 14

温暖な気候で育ち、水分を多く含むみずみずしいのが特徴。

Shellfish

貝

【九州】九州産ハマグリ 3

身がふっくらとして旨み成分が豊富。だしにすると深いコクが出て、甘みと上品な風味が味わえる。



Fish

魚

【長崎】長崎産サワラ 2

対馬海流の恵みを受けた長崎県産サワラ。きめ細かな身はやわらかく、脂がのると上品な甘み特徴。

【九州】九州産イカ 12

透明感のある身にコリッとした食感、そして上品な甘みと旨味がある。

【大分】かばすヒラメ 4

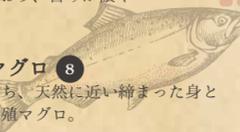
大分県で育ったブランドヒラメ。顔にかばすを取り入れることで身は引き締まり、臭みのない澄んだ旨みとやさしい甘みがある。

【長崎】九十九島産サバ 5

九十九島の豊かな海で育ったサバ。栄養豊富な潮の流れに揉まれ身が締まっており、旨みが濃く歯ごたえのある身質が特徴。

【長崎】長崎県産鷹島本マグロ 8

玄界灘の荒い潮流と低水温で育ち、天然に近い締まった身と良質な脂のりが特徴の高品質養殖マグロ。



Spicy Cod Roe

明太子

【福岡】博多明太子 13

唐辛子の香りと美しい粒立ちが、奥行きある旨味を生む博多伝統の明太子。

Strawberries

いちご

【長崎】長崎県産イチゴ 16

ジューシーで甘酸っぱく栄養価が高いイチゴ。

【佐賀】さがほのか 17

糖度が高く、酸味が控えめで上品な甘みが特徴のイチゴ。

【福岡】あまおう 20 21

大粒で赤く、酸味と甘みのバランスがとれたイチゴ。

Green Onion

ネギ

【九州】九州産長ネギ 12

豊かな気候で育ち甘みと香りが強く、加熱すると甘みがぐっと引き立ちます。

Pork

豚肉

【鹿児島】鹿児島県産六穀豚 9

六種類の穀物をバランスよく食べて育ち、肉本来の旨味とコクを感じるやわらかな豚肉。

【佐賀・長崎】長期熟成生ハム 10

佐賀県産・長崎県産豚肉を原料に、長崎・五島灘の食塩で仕上げた無添加の長期熟成ハム。



Recommended

おすすめワイン・ビール

会場ではこの他にも
多種多様なワイン・ビールをお楽しみいただけます。

Wine

Wine and Beer Course ワイン&ビールコース …… ¥6,000

- ワイン 50 種類 (九州産・ヨーロッパ産)
- ドラフトビール 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

Wine Course ワインコース …… ¥4,000

- ワイン 50 種類 (九州産・ヨーロッパ産)
- ノンアルコールワイン 10 種類
- ソフトドリンク各種

Non-Alcoholic and Soft Drink Course ノンアルコールコース …… ¥1,500

- 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の提供となります。

Wine Sold by the Glass グラスワイン

コースワインセレクト 120ml 各 ¥800

Kyushu Beer 九州産ビール

- ドラフトビール …… ¥1,200～
- ボトルビール …… ¥1,200～



Ajimu Wine Pinot Noir *(Oita)*
安心院ワイン ピノ・ノワール
 ラズベリーやバラ、パニラなどの華やかで奥深い香りと芳醇な味わいの赤ワイン。

Unkai Wine Delaware *(Miyazaki)*
雲海ワイン デラウェア
 爽やかな酸味とフルーティーな口当たりが特徴のフレッシュさが際立つ白ワイン。

Goto Winery Niagara 2024 *(Nagasaki)*
五島ワイン ナイアガラ 2024
 「ナイアガラ」というブドウ品種を使用。華やかな香りと後味のよさが魅力のスパークリングワイン。

Kyoho Winery Kyoho Wine Rouge *(Fukuoka)*
巨峰ワイナリー 巨峰葡萄酒ルージュ
 よく熟した巨峰につくられた、穏やかな淡みとフルーティーな酸味のあるフルーツワイン。

Kumamoto Winery Muscat Bailey A 2022 *(Kumamoto)*
熊本ワイン マスカット・ベリーA樽熟成 2022
 甘いブドウの香りとすっきりとした風味とのバランスが絶妙な赤ワイン。

Sakura Farm & Winery BK Seedless *(Kagoshima)*
Sakura Farm & Winery BKシードレス
 オレンジやはっさくなどのさわやかな香りと、クセのない飲みやすさが特徴の白ワイン。

Unkai Wine Campbell Early *(Miyazaki)*
雲海ワイン キャンベルアアリー
 キャンベルのやわらかい甘みと華やかな香りが親しみやすいロゼワイン。

Merlot Red Wine *(Kagoshima)*
Sakura Farm & Winery メルロー
 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。



Bottle Beer

Island Brewery Golden Ale *(Nagasaki)*
ISLAND BREWERY GOLDEN ALE
 志岐島の麦焼酎に使われる白麹を活用。自然な酸味とほのかな柑橘の香りのあるビール。

Beer Oh! Kaze Weizen *(Oita)*
くじゅう高原地ビール
BeerOh! 風 WEIZEN
 クリアな飲み口に、フルーティーな香りとモルトの爽やかな甘みが特徴のヴァイツェン。

Hideji Beer Taiyo no Lager *(Miyazaki)*
ひでじビール 太陽のラガー
 宮崎のまぶしい太陽を表現。スッキリとした飲み口と爽やかな苦味、やわらかなコクの調和が絶妙なピルスナー。

Cabos & Honey *(Fukuoka)*
かばす&ハニー
 大分名産のかばすとはちみつを使用したフルーツエール。バランスのとれたスムーズで爽やかな甘みが喉の渇きを癒します。

Satsuma GOLD *(Kagoshima)*
薩摩 GOLD
 南薩摩特産のさつま芋「黄金千貫」を原料につくられた琥珀色が美しいピルスナー。

Saga Craft Nomamba Beer Pilsner *(Saga)*
佐賀クラフト
のまんばビール ピルスナー
 佐賀県産ピルスナー麦芽を使用した淡い黄金色のビール。甘くやさしい味わいが特徴。

Shiranui Roman Beer Carmen *(Kumamoto)*
しらぬいromanbeer 不知火海浪漫麦酒 カルメン
 熊本県水俣市にある醸造所でつくられるはっきりとしたホップの香りと苦みのあるアンバーエール。



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酒など、お土産から食卓に並べたいアイテムまで勢揃い。



左記の「おすすめワイン」に上記のマークがついているものはルーベンス・マルシェにてご購入いただけます。

Huis Ten Bosch Original Smoked Pancetta
 ● **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た伝統製法でつくるスモークパンチェッタです。

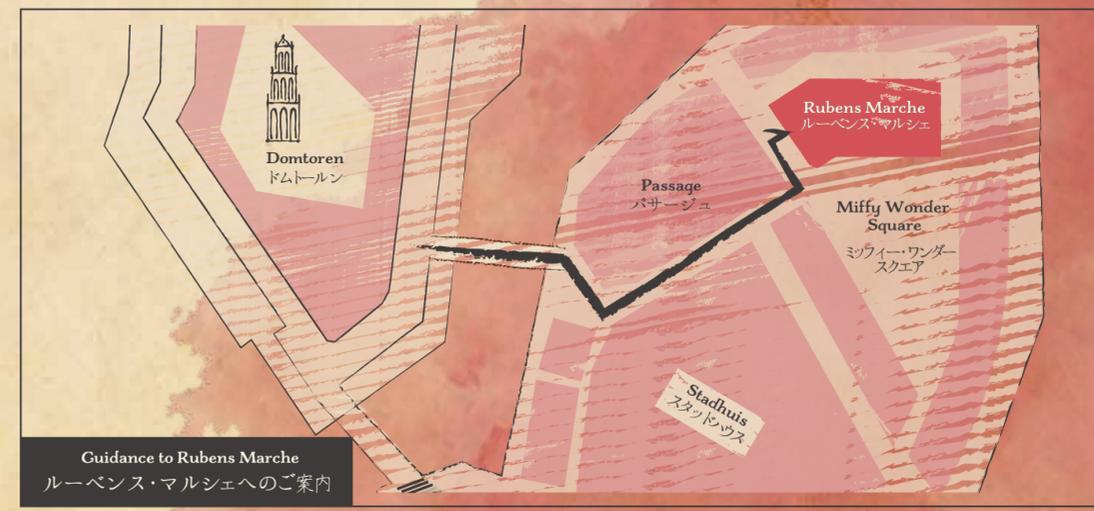
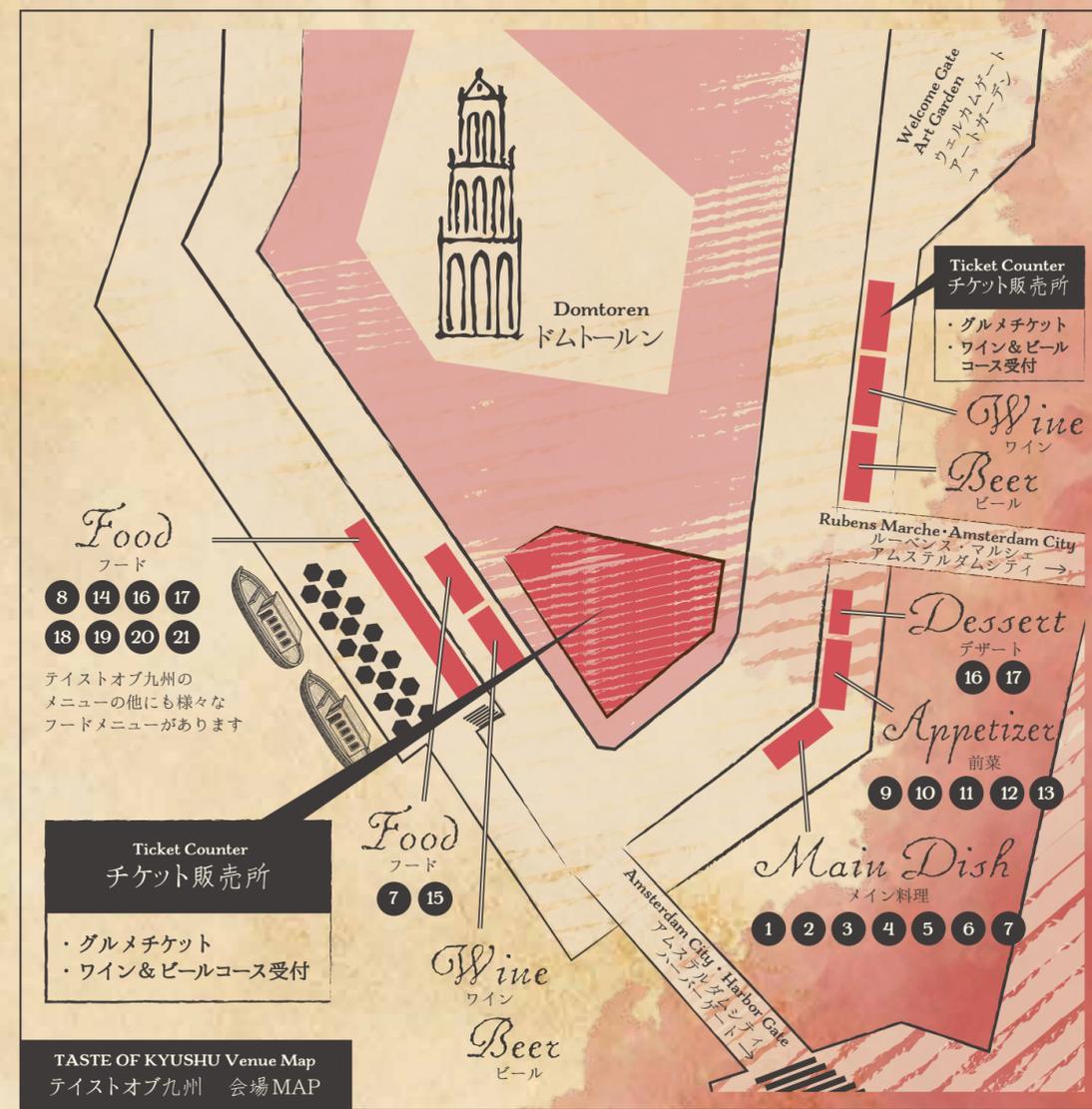
Ogushi Tomato Puree
 ● **小串トマトピューレ**
 長崎県小串郷のブランドトマト「小串トマト」を使用。果物のような糖度が高いトマトを濃縮したピューレ。使用メニューは ② です。

Aso Basil Paste
 ● **阿蘇バジルペースト**
 熊本県南阿蘇村産の無農薬バジルをふんだんに使用し、その他の原材料にもこだわった香り豊かなバジルペーストです。使用メニューは ⑪ です。

Huis Ten Bosch Royal Brûlée Baumkuchen
 ● **ハウステンボス ロイヤルブリュレド バウムクーヘン**
 じっくりと焼き上げたバウムクーヘンに、卵黄の甘いクリームを使ったブリュレ。使用メニューは ⑩ です。



Details can be found here.
詳しくはこちら



Guidance to Rubens Marche
ルーベンス・マルシェへのご案内