

糸島産の肉厚な椎茸をバターと醤油でシンプルに焼き上げました。



糸島産
椎茸

焼き椎茸バター

396円

■鶏串煮込みしみる

B2 天神イナチカ/
鶏串煮込みと鶏だしおでん

ボン酢と
トリュフオイル塩でどうぞ！
椎茸、ヒラタケ、舞茸、
豚バラエノキ、サツマイモの
贅沢な5種盛りです。



椎茸・
ヒラタケ・
舞茸など

各日限定10食 きのこ蒸籠蒸し 980円

■ニ〇加屋長介 B2 天神イナチカ/うどん居酒屋



福岡県産しめじ・
長崎県産舞茸

きのこの香ばしさとジューシーなベーコン、
トリュフオイルの芳醇な香りと
カルボナーラの濃厚なコクが相性抜群！

たっぷりきのこのことベーコンの
トリュフオイルカルボナーラ 1,650円

■おいしいパスタ B2 天神イナチカ/パスタ



料理長
厳選きのこ

お酒もすすむ逸品！
料理長厳選のきのこを
サクサクの天ぷらで召し上がり！

16:30~ディナータイム限定

おすすめきのこの天ぷら盛 462円

■天ぷらと肴 うみの

B2 天神イナチカ/天ぷらと酒の肴

「トロフィエ」というショートパスタに旬のきのこを
たっぷり使った、旨味がつまった一皿です。



福岡県産舞茸・
福岡県産しめじ

各日限定3食

フンギのトロフィエ 1,800円

■o/sio FUKUOKA

B2 天神イナチカ/南イタリアン



大木町産
博多すぎたけ・
エリンギなど

福岡県産きのこを5種類使い、マッシュルームと
トリュフのソースで仕上げた風味豊かなピッツァ。

トリュフ香るチンクエフンギ 2,475円

■DA BOCCIANO! 1F/イタリアン



九州産
舞茸

香り豊かな九州産舞茸を茶碗蒸しにしました。
北海道産ズワイガニのアクセントも◎

舞茸とズワイガニの茶碗蒸し 539円

■NUMBER SHOT

B2 天神イナチカ/福岡県魚市場仲直堂 和洋フュージョン酒場



大木町産
雪嶺茸など

※写真のきのこはイメージです。ご提供は中着のみとなります。

大木町産の雪嶺茸など、
3種の日替わりきのこを国産大豆100%の
うす揚げにギュッとつめこみました！

福岡県産
3種のきのこをつめこんだ「きのこ巾着」 385円

■ISOKAJI B2 天神イナチカ/鮮魚おでん伊場

※写真はイメージです。※掲載価格は店内飲食時の税込価格です。※営業時間は店舗によって異なります。※なくなり次第終了となります。※仕入れの状況により、金額の変更やメニューのご提供ができない場合がございます。



ショップ & レストラン
Shop & Restaurant

天神イナチカ

天神イナチカ
HPはこちら

