



TEL.092-731-0229

住所/福岡市中央区今泉1-17-22 1F  
 定休日/なし 営業時間/月~金・祝前日  
 17:00~翌4:00L.O.、土 11:00~翌4:  
 00L.O.、日 11:00~23:00L.O.、祝 17:00  
 ~23:00L.O. アクセス/西鉄大牟田線  
 西鉄福岡駅徒歩5分 座席数/62席

ゆったり利用出来る  
 テーブル席も多数

オープンキッチンで豪快に焼き上げる肉  
 が自慢の「肉バル」。A4~5ランクのみ  
 揃えた肉は銘柄・部位で食べ比べも可  
 能。炭火焼き台を店内中央に配置し、ど  
 こに座っても調理のライブ感と質の高い  
 肉の香りで食欲が増すこと間違いなし。

肉のお供にどうぞ! 朝倉直送野菜のグリル  
 (1人前) ¥500



MEAT BAR  
**29**  
 TERIA  
 BARUMICHI

福岡の郷土料理  
 「ごまサバ」をアレンジ!  
 GOMA-USHIY980

新鮮な  
 肉だからこそ  
 出来る逸品



# 29TERIA BARUMICHI

~MEAT BAR~

ニクテリア バルミチ ~ミートバル~

**福岡は肉もうまかつちゃん**

旨い肉と豊富なワインで評判の博多と今泉エリアにある肉バル。  
 産地や鮮度、部位までとことんこだわった肉料理を、ワインと一緒に堪能しちゃって下さい。

**COUPON** 【福岡てく】を見たで、何名様でも♪  
 満タンスパークリングワイン  
 1杯無料 ※有効期限:2016年7月31日まで

ITALIAN  
 BAR  
 BARUMICHI

# ITALIAN BAR BARUMICHI

イタリアン バル バルミチ

TEL.092-482-4788

至高の赤身  
 「阿蘇のあか牛」のグリル  
 ¥1,500



バルゲリータ(右)と  
 ネギMISOチャーシュー  
 ピッツァ(左)  
 共に小¥650 大¥1,150



九州産の食材と鮮度にこだわった肉が  
 自慢の「肉バル」。「阿蘇のあか牛」「む  
 なかた牛」「やよい豚」「朝びき鶏」など  
 を厳選。本格窯焼きピッツァはもちもち  
 したナポリ風でオリジナルの味つけに  
 ファンが急増。種類豊富なワインがより  
 一層料理を惹き立てる。

住所/福岡市博多区博多駅中央街6-12 3F  
 ドビル博多ビル1階102区画 定休日/なし  
 営業時間/月~木 9:30~翌4:00L.O.、金・  
 土・祝前日 9:30~翌6:00L.O.、日・祝 9:30  
 ~23:00L.O. アクセス/JR博多駅 筑紫口  
 徒歩約1分 座席数/50席

カジュアル利用に最適な  
 オープンキッチンが◎

