

博多「場」文化通信

博多ば日記

2016.Summer No.9

発行：博多リバレイ

発行日：平成28年6月13日

博多の方程式。



ば

えび天
丸天
ごぼう天
八十田
わかめ八十田
いなりけき
玉子八十田
きつね八十田

博多リバレイ
HAKATA RIVERAIN

堅苦しさには「しえからしか」「つやつけとん」。
気取ったもんには「つやつけとん」。
そんな気風は暮らしの様式に反映され、
博多の魅力となった。

博多の方程式。

“郷に入れば郷に従え”とも違う。
「それば楽しまんね」が博多式。
その方程式が色濃くにじむ、
まちの老舗をめぐってみたい。

ソウルフード×博多流オペレーション

「うどんしかなかですよ」

カウンターの目の前には、ぐらぐらと湯をたぎらせた直径一メートルほどの大釜。釜のふちには、うどんのつゆ・スメが入った大きなとっくりが掛けてある。壁に目をやると色紙に3行「うどんそば三百二十円」の文字。あとのお品書きは、こぼろ天・丸天など博多らしい6種類のトッピングにいたり、清々しいほどのシンプルさだ。

「今日はこぼろ天でいくか」と注文を告げたら、店主・三宅雄次郎さんの流れるような仕事ぶりを堪能したい。大釜の湯気の中で麺を湯がき、どんぶりを温め、いい頃合いを

見計らって、麺をさつとどんぶりへあげる。そこに、とっくりの中の熱いスメをなみなみと注ぎこみ、こぼろ天を乗せて完了だ。箸を割るまで30秒。無駄なきオペレーションには、待ちきらん！ことが多く博多の人々もほればれと見入る。

どんぶりの中には大らかな曲線を描く、1.2センチの極太麺。すすり込めば、ぼわんとしたやさしい口当たりだ。ああ、これこれ、いつもの一杯。麺は特注ゆえ、売り切れたらのれんを下してその日は終了。

「みやけうどん」の建物自体は戦前からあり、このまちを見つめてき

「うーん、
食えぬが
うどんたい！」



た。使い込まれた大釜に木のカウンターと、文化財クラスの佇まいながら、三宅さんはそれを高みに置くこととはしない。うどんは、うどん」とビシヤリ。昼休みや買い物ついでに、近場の店で食べるものだという。その流儀は、気取った人を茶化す際に使う博多弁「つやつけとん」とまるで真逆。「うどんしかなかですよ」のスタイルとあいまって、朴とつさからは、美学すら感じられる。

博多部の人々は、この店に通いながら、深いまでの姿勢を学ぶのだから。どんぶりを重ねることに博多式の格好良さが見えてくる。

みやけうどん

福岡市博多区上呉服町10-24
☎092-291-3453
営業時間/11:00～18:30、土曜～17:00
休/日曜・祝日

料金/
うどん・そば320円、
トッピング50～80円、
いなり50円



1

まずは
ニラともつで



うちの味は
ずっと
変わらんけん！



揺るぎない味×熱い客たち 何人前ね

暖簾をぐるやいなや「何人前ね？」。一見さんならハテナマークが浮かぶかもしれないが、常連客はグツとくる。メニューはもつ鍋のみ。余計なやりとりは野暮として、必要最小限の掛け合いで店と客が通じ合う、このまちなもてなし方だ。

「もつ鍋はもともと、酒のアテなんです」と、2代目店主の宮本洋さん。だから「みやもと」のもつ鍋は、酒と相性がいり濃いめ辛めの味つけ。それでいて、宮本さんが丁寧の下処理したホルモンは、あっさりとして食べ進められる。キャベツや豆腐も入れずに5人前、ひたすらもつと酒を堪能する常連客もいるそうだ。

壁には、焼酎の入った大きなとっくり型のポトルがスラリと並んでいる。キープ期間は最終来店から2年間とかなり長い。その上、とっくりの数は決まっていて、これ以上増えることもない。つまり、ここに名前や社名を書き込むチャンスは、長年通う客であつてもなかなか巡ってこない狭き門なのだ。常連客のステータスともいえる。

常連客は温かくも手厳しい。メニュー表を作れば「いらんもんつくるな、軒先にちようちんをぶらさげれば「こんなもんつけてから」。「会計時に渡す板ガムの種類を変えた時も怒られましたよ」と笑う宮本さん。客側も「みやもと」のスタイルを共に築いてきた自負があるのだ。

もつ鍋も多様化してきた。変わり種やトマト味まで登場して楽しめる。そうだが「みやもと」はもちろんスタンダードを貫く。もつ鍋とはどういうものなのか、継承していきたいんです。店はもちろん、客にもその使命感があるのだろう。そんな熱い思いを抱きながら、簡素な掛け合い。博多式の粋な振舞いである。

2

キャベツと
豆腐をいれて



3

しめは
ちゃんぽんで



牛もつ鍋料理専門店 みやもと

福岡市博多区冷泉町8-2
☎092・271・1343
営業時間 / 17:00~21:00 L.O
休 / 日曜、祝日、お盆、年末年始

料金 / もつ鍋 1人前700円 (2名で3人前〜が基本)、キャベツ・豆腐・麺200円
*もつがなくなり次第で終了なので、事前予約が確実



昭和49年創業。もつ鍋のルーツとなる店の1つ。「何人前ね？」で名物のおばあちゃんちは昨年、90歳で他界。35年間勤めあげ、最後まで現役だったという。



山笠のぼせ ― 博多人情 ―

好きになじと

店に入ると皿、皿、皿。大小合わせて15種類ほどのおかずが整然と並び、腹具合と懐具合で自由に選び、空いている席へ入り込む。時間が勝負となる昼休み。「じゃからしか！」なやり取りは、「ここにはない。」



みみっちょい
ことは
せんバイ



昭和33年創業で、ランチは30年ほど前から。11:00の開店から練々と客が入ってくる。フライや鯖の塩焼きなどもあり、自分好みの定食が狙める。

「酒房やす」はその名の通り、夜の酒場営業が主体の店。せっかちな博多人のために、パパッと出せる肴をあらかじめ用意している。それはお袋の味、博多の味の鉢盛。年々数が増え、今では20種類ほどもある。ランチタイムにはこれらを事前に皿に盛りスタンバイしている。

一方、「酒房やす」はこの町内の山笠の核でもある。店主の大庭信雄さんは、山笠土居流下土居町のトップである、総代を務めているのだ。よって、山笠の会合は「酒房やす」で。若い衆の集まりや単なる飲み会と、こことある毎に「ここへ集う。話題は仕事や家庭の相談など、山笠だけに留まらない。「そこまでつきあわんと」という面倒見のよさだ。

実は、そんな博多人情はランチにも滲み出ている。「今は朝ごはんを食べない人も多かでしょうか？家で手作りの惣菜も食べられなかったり...」。大庭さんは現代人の食生活を補う心持ちでもいる。

「酒房やす」は博多の男衆の気質、そのまま。素っ気なくとも、思いは熱い。「みみっちょいよつな」とは、しとつない」と大庭さん。厚くはんくらしいは「好きになじ」。気取らずに、選り取りみどりできて、滋養あり。そんな博多式のランチが、このまあの午後を胃袋から支える。

酒房 やす

福岡市博多区下川端町8-17
☎092・291・7408
営業時間／11:00～13:00、17:00～22:30
休／土・日曜、祝日、山笠期間(7/9夜～7/16)
料金／大皿・ごはん170円、小皿120円、味噌汁100円



博多場のまつり
博多の夏はここから

博多祇園山笠

博多っ子だけでなく国内外からの観光客も魅了する「博多祇園山笠」。祭り期間中、飾り山笠で彩られた博多の街は、旅行者でさらに賑わいを増す。今年はスマホで簡単に山笠情報を確認できる専用サイト『すまっぼん!』も登場(5カ国語対応)。詳しくは下記HPで!



©博多祇園山笠振興会

博多祇園山笠

7月1日(金)~15日(金)

<http://www.hakatayamakasa.com/>

HERE IS ONLY ONE

創業400年の、煙草屋。

創業は1608(慶長13)年。黒田家の家臣として九州入りした後に勘合貿易を行う御用商人へと転向し、東南アジアとの交易の帰路に大量の煙草葉を仕入れ、キセル用のきざみ煙草に加工することで利益を上げていたという。

現在は国内外の紙巻タバコ、手巻タバコ、葉巻のほか、パイプやキセルなどの喫煙具が充実する専門店として、愛煙家たちから厚く支持されている。限定品や1点物が見つかるのも長い歴史を持つ老舗だからこそ。最近注目の加熱式タバコ「アイコス」や「ブルームテック」も取り扱いあり。

たばこプラザおくむら

福岡市博多区下川端町2-1

博多座・西銀再開発ビル104

☎092・281・1144

営業時間/10:30~19:00

休/日曜

<http://hakataokumura.ec-net.jp/>



喫煙具まで、
商品は常時1,000点以上



湿度と温度を徹底管理したウォークインシガールーム。スタッフが好みに合わせてアドバイスしてくれるので初心者も安心



「ピーターソン
150周年記念パイプ」
(34,560円)



「ダビッドフ アソートメント
9本セット」
(29,000円)



福岡アジア美術館
Fukuoka Asian Art Museum

☎092・263・1100

福岡市博多区下川端町3-1
リパレインセンタービル7-8F
<http://faam.city.fukuoka.jp>



博多座

☎092・263・5858

福岡市博多区下川端町2-1
<http://www.hakataza.co.jp>



Hotel Okura
FUKUOKA

☎092・262・1111

福岡市博多区下川端町3-2
<http://www.fuk.hotelokura.co.jp>



HAKATA RIVERAIN MALL
by TAKASHIMAZA
博多リパレインモール

☎092・271・5050

福岡市博多区下川端町3-1
<http://www.hakata-riverainmall.jp>



**博多リパレイン通り
商店街**

福岡市博多区下川端町
<http://www.riverain.co.jp>

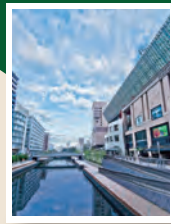
博多リパレイン
Hakata Riverain

<http://www.riverain.co.jp>

HAKATA RIVERAIN MALL 1ST ANNIVERSARY FAIR

「ありがとう」の気持ちを込めて
博多リバーインモールは「TAKASHIMAYA」としてリニューアルしたのが昨年の6月。まちの文化を大切にしながら、世界のデザインが集い、感度の高い上質の暮らしを提案したい。その想いを胸に歩んだ1年でした。これまでの感謝の気持ちを込めて6/10(金)〜6/26(日)の期間中、ファーストアニバーサリーフェアを開催します。ファッションや雑貨、グロサリーから飲食店まで全館を挙げての感謝のフェア。この時だけの特別サービスや限定品をお楽しみくださいませ。

博多 リバーインモール by TAKASHIMAYA



Pick up!

宝石店の極上スイーツ!
今回のために用意したガトーショコラと焼き菓子のセット「宝石店のガトーショコラ・スイーツ福袋(2,700円相当)」を1,998円で(80セット限定)。6月の誕生石パールも特別価格で販売。
ジュエドレス(B2F)
○問=☎092・263・1177



感謝の一周年。



「極」鉄フライパンのデモンストレーション!
うまく付き合えば長く使えたと評判の「おしゃれな鉄フライパン」のフェアを開催。6/18(土)・19(日)には上手な使い方や日常使いのアドバイスも学べるデモンストレーションも。
ブルミエ・マルシェ(B2F)
○問=☎092・262・8321

店内全品30%OFF!
期間中、店内商品をすべて30%OFFにて販売。BCN商品をお買い上げの方にノベルティのプレゼントや、人気のサラバングッズも服の福袋も5,000円でご用意。
Choose Your Shoes!(B2F)
○問=☎092・260・3079



リバーイン限定ショールセット
ハンドメイドにこだわった、独特の色使いやデザインが注目の当ファッションブランドからは、リバーイン限定の3点ショールセット(10,800円)をご提供します。
bonbon・felt・tina(1F)
○問=☎092・260・3435



*その他、フェアの詳細は下記HPよりご確認ください。
○営業=10:30~19:30(飲食店は店舗によって異なる)
○定休日=元日のみ
http://www.hakata-riverainmall.jp

6月

中村芝雀改め
五代目中村雀右衛門襲名披露
六月博多座大歌舞伎
○6/2(水)・26(日)
『雀右衛門』復活!
毎年恒例「六月博多座大歌舞伎」。今年は女方の大名跡である五代目中村雀右衛門の襲名披露公演です。可憐でたおやかな雀右衛門の演技に、坂田藤十郎、尾上菊五郎、片岡仁左衛門など豪華俳優が華を添えます。披露狂言の演目は、女方の魅力が映える「熊谷陣屋」や、難役とされる「三姫」の一つ、八重垣姫の「十種香」など。子を失う母の切なさ、夫婦の愛、情熱的な若い娘と様々に演じ分ける姿に注目です。



撮影=篠山紀信

7月

梅と桜と木瓜の花
○7/11(月)・30(土)
組合せの妙!
お婆さんトリオの痛快時代劇!
博多座ではおなじみ武田鉄矢、初登場の中村玉緒、柴田理恵と、個性あふれる三人が一堂に会し、くりひろげる痛快時代劇「梅と桜と木瓜(ぼけの花)」。舞台は江戸後期。元隠密のおかん(武田)、元女役者のおうめ(柴田)がかんを訪ねてきたさくら(中村)に再会。福岡・黒田藩の家騒動に巻き込まれ、福岡へとやってきます。ゆかいな三人組が笑い、涙で博多の街を元気にしてくれること間違いなしです。

○休館日=公演により異なりますので下記HPよりご確認ください
○問=☎092・263・5555(10時~18時)
http://www.hakataza.co.jp/

博多座



8月
ミュージカル「エリザベート」
四年ぶりに博多座へ! 大人気ミュージカル新生!
熱狂的ファンの多いミュージカル「エリザベート」が博多座に帰ってきます。俳優、舞台美術、衣装を一新した、昨年の帝国劇場でのステージに新たな出演者が参加。宝塚版オリジナルキャストである花總まり、蘭乃はな、トート役に田代万里生、ルキーニ役に山崎育三郎、など豪華な顔ぶれが揃いました。ハプスブルグ帝国最後の皇后エリザベートと黄泉の帝王トート(死)の愛の行方はいかに。
photo by Leslie Kee

演、っっに 極まる。

Hakata Riverain Event Schedule

イベントピックアップ!

- 絵本作家長谷川義史絵本ライブ
「いいからいいから」や、「ぼくがラーメンたべるとき」でおなじみ長谷川義史氏による紙芝居ライブです。
○日時=7/26(火)14:00~15:00
○場所=彫刻ラウンジ(7F)
○料金=無料 *7/12(火)までに要申込。
- 恐竜博士真鍋真先生
ワークショップ&トークショー
国立科学博物館標本資料センター長である真鍋真先生によるワークショップと「『せいめいのれきし』と最新恐竜学」を解説するトークショー。
○ワークショップ
○日時=7/30(土)13:00~15:00
○場所=彫刻ラウンジ(7F)
○料金=500円
*7/12(火)までに要申込。
○トークショー
○日時=7/31(日)13:00~15:00
○場所=あじびホール
○料金=500円
*7/12(火)までに要申込。
*その他のイベント、詳細や申込方法は下記HPよりご確認ください。

特別企画展

おいでよ! 絵本ミュージアム2016
小さい子から大人まで、お楽しみいただけます。
もはや福岡の夏休みには欠かせない展覧会となった「おいでよ! 絵本ミュージアム」。毎年たくさんの親子が楽しみにしている人気企画です!
10周年を迎える今回は「しあわせの時間」をテーマに「生きる喜びを伝える絵本」を約1000冊展示。原画はもちろん、子どもたちの五感に働きかけるたくさんの仕掛けやオブジェ、絵本の世界観を感じられる空間の数々ともりだくさんの内容! ワークショップやトークショー、サイン会などのイベントも毎日開催。
○会期=7/26(火)~8/21(日)
10時~18時(入室は17時30分まで)
○場所=企画ギャラリー、彫刻ラウンジなど(7F、8F)
○料金=一般1000円(800円)、高校生700円(500円)、小学生500円(300円)
*()内は、前売、団体料金



大きなオブジェと一緒に絵本の世界で記念撮影も! (昨年の展示風景)



『おいでよ! 絵本ミュージアム2016』

10年目のしあわせ。

福岡アジア美術館

コレクション展

第31回夏季オリンピック・第15回夏季パラリンピックスポーツの祭典—めざせ金メダル!
今年にはリオデジャネイロで夏季オリンピック・パラリンピックが開催されます。サッカーや水泳などの競技種目に加え、相撲、弓道、ローラースケートに「ピン乗せ競争」などさまざまな競技を描いたアート作品を展示します。
○会期=7月14日(木)~10月4日(火)
○場所=アジアギャラリー(7F)
○料金=一般200円(150円)、高校生150円(100円)、中学生以下無料 *()内は、前売、団体料金



サン・ジャン(サン・ジャン・ヤン) 競争(2003年)

日本・フィリピン国交正常化60周年記念
タイム・トラベル—美術で知るフィリピン
有名リゾート地を有しながら、太平洋戦争では激戦地のひとつだったフィリピン。アジア最大のカトリック信者を抱える国でもあります。フィリピンの知られざる歴史や文化、生きる人々の姿をタイム・トラベルのように追います。
○会期=8月25日(木)~12月25日(日)
ヌエルシオアルワラド(フィリピン) 坂西の女王(1998年)



ヌエルシオアルワラド(フィリピン) 坂西の女王(1998年)

○開館時間=10:00~20:00(入室は19:30まで)
○休館日=水曜、7/26(火)~8/21(日)はなし
○問=☎092・263・1100
http://faam.city.fukuoka.lg.jp/



ビールの大会で金賞を受賞したシェンアウト(左)とアルス(右)各950円。バジルの香りがたまらないマルゲリータ(手前)1,544円。

オークラブルワリーオープン!
いよいよ暑い暑い博多の夏がやってきます! 夏はやっぱりビール! という人も多いのでは。ホテルオークラ福岡は日本でも数少ないビール醸造所を持つホテル。鮮度が命と言われるビールをホテル開業より毎日提供してきました。そんな地下1階クラフトビール醸造所横に「オークラブルワリー」がオープン!
職人が一枚一枚窯で焼き上げる熱々のピッツァはオークラ産のクラフトビールと相性抜群! 糸島産ソーセージとラムソーセージ(1164円)や海老と茸のアヒージョ(950円)などの一品料理も花を添えます。

地ビール&ピッツァ オークラブルワリー
○場所=ホテルオークラ福岡B1F
○営業=17:00~22:30 ○定休日=月曜(祝日の場合営業)
○問=☎092・262・1145

雨の日特典実施期間 6/1(水)~7/31(日) 11:30~14:30

《和食堂 山里》献上博多帯で包まれた「彩り点心 博多献土(3,600円)」。7/1~7/15までは夏ふく料理が入った山笠期間限定のものがいただける。
和食堂 山里
○場所=ホテルオークラ福岡2F
○営業=7:00~10:00、11:30~14:30、17:30~21:30、17:00~21:30(土曜・日曜・祝日)
○問=☎092・262・1142



コーヒー1杯サービス!
ソフトドリンク1杯サービス!



《中国料理 桃花林》爽やかな味わいが揃う夏の麺フェア。「牛しゃぶ冷麺(2,376円/手前)」、「海の幸入りサラダ冷麺(2,376円/奥)」、その他「海の幸入り酸味と辛味のつゆそば(2,138円)」、「梁涼麺(ヤンローメン)(2,138円)」、「桃花林冷麺(1,900円)」など全5種類をご用意します。
中国料理 桃花林
○場所=ホテルオークラ福岡B1F
○営業=11:30~14:30、17:30~21:30、17:00~21:30(土曜・日曜・祝日)
○問=☎092・262・1168

この他のホテル内レストランでもドリンクやデザートサービス、料金割引などの雨の日特典が満載!

雨の日はちよっとお得!!
6月、7月はホテルオークラ福岡のレストラン全体で雨の日特典を実施! 朝10時の時点で雨が降っている日は対象メニューを注文すると各店舗それぞれのお得なサービスを受けられます。憂鬱な雨の日も、ちよっと楽しみなになります。

雨夏日の一利杯、

HOTEL OKURA FUKUOKA

*上記料金には、サービス料(10%)・消費税(8%)が含まれております。
http://www.fuk.hotelokura.co.jp/

生命を守る 食を気軽に。

主食は玄米、食材は旬の野菜が中心。醤油、塩、味噌などの調味料も厳選し、出汁は昆布と干し椎茸の戻し汁のみ。生命力あふれる野菜や穀物の力で健やかな身体をつくる「マクロビオティック」の考えは、身体にやさしいものをおいしく味わいたい人々の間に着実に浸透している。福岡でマクロビの食事を基に独自のメニューを提供してきた「エヴァダイニング」。当カフェでは地産地消を大切に、ていねいに育てられた野菜をたっぷり使う。地酒・地焼酎も徹底した「造り」にこだわったものを取り揃え、食事の楽しみに華を添えてくれる。

モノ語り

気持ちの伝わる 福岡の贈りもの。

県主催「福岡デザインアワード」受賞作を扱ってきた「D12」が、ギフトショップとして長年福岡で愛されてきた「Any」のお気に入り「グループ」の1員に「Le Hakata/D12」としてオープンした。

今まで通り、福岡発のデザイングッズを紹介しつつ、健康や美に関わる商品、お土産にぴったりのギフトグッズ、オリジナル商品と新たなエッセンスを追加。自分へのご褒美や贈りものにも最適なコンセプト企業や福岡で活躍する作家とのコラボにも積極的で、ここでしか出会えないアイテムが揃っている。



「福岡デザインアワード」受賞作の品々。奥より時計回りで、セロリズッペン(瓶)980円、柚子胡椒(亀/青唐辛子、鶴/赤唐辛子)各972円、ディップ味噌(トリゴボウ)648円、抹茶金平糖648円、塩のり648円。中央は亀蜜原液2,916円。



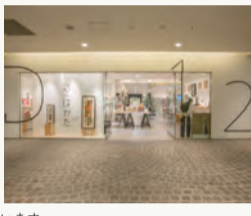
「感謝」の文字入りのオリジナルのお茶・コーヒーパックのシリーズ。1個86円。



EVAHプレート(1,620円)。写真のメインは山芋の牡蠣フライ風とブロッコリーの豆乳タルタルソース(単品756円)。マクロビらしく動物性蛋白質を使わないため、この「牡蠣フライ風」もアサとマイタケでその風味を再現！

店内にはイベントスペースも。オーナー自らが企画したり、季節イベントも楽しみ。

ルハカタ/ディーワッツ
Le Hakata / D12
福岡市博多区下川端町3-1
博多リパレインモール2F
☎092-260-8839
営業時間/10:30~19:30
休/元日のみ



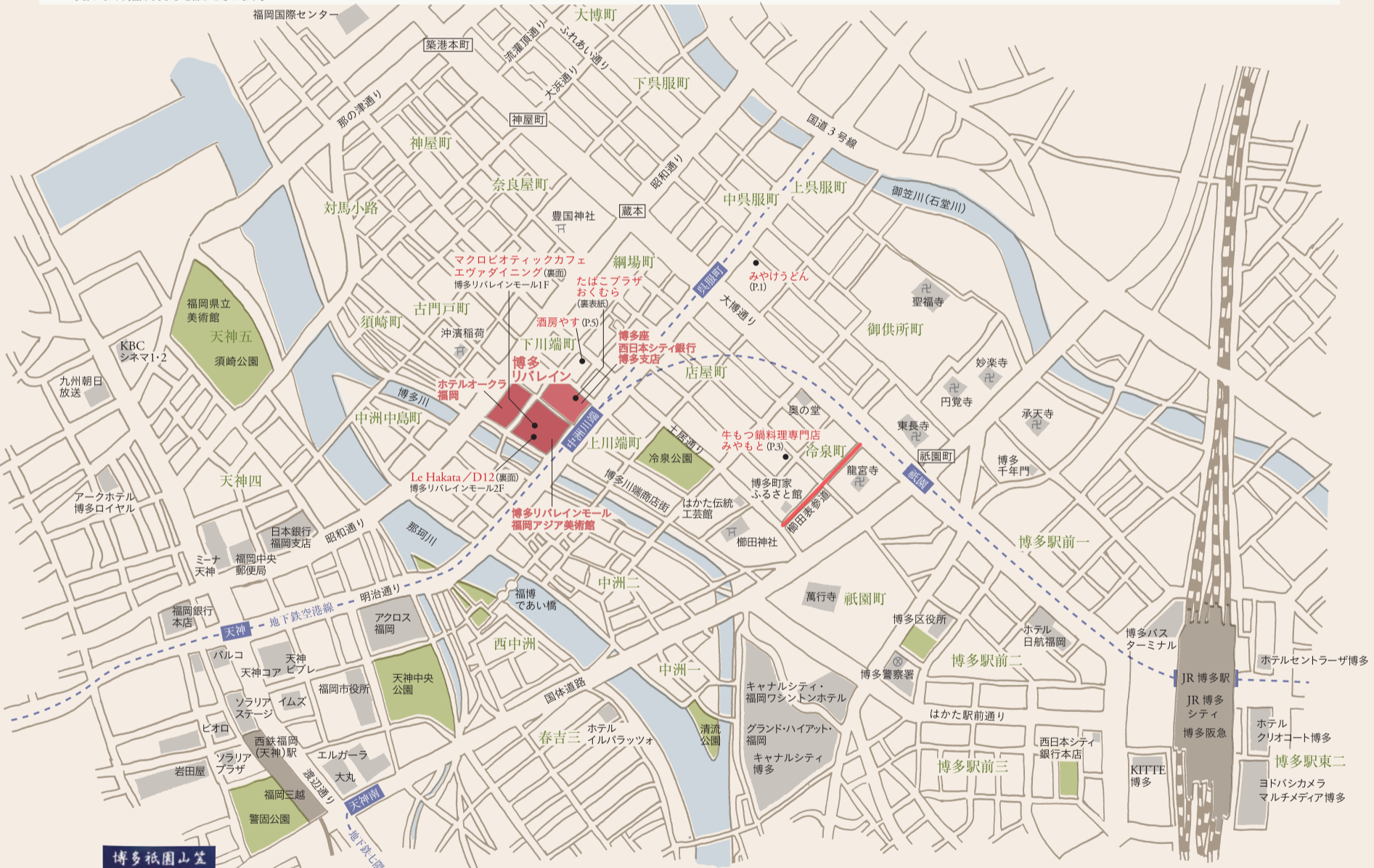
「ちちんぷいぷい かりんとう」各270円。福岡のかりんとう屋さんとのコラボ商品で、商品名の文字は博多の筆師・金太夫氏による。

マクロビオティックカフェ エヴァダイニング

福岡市博多区下川端町3-1
博多リパレインモール1F
☎092-273-2262
営業時間/10:30~22:00(OS21:00)
休/元日のみ



ボタニカルガーデンを併設、スイーツのテイクアウトもできる。店の奥には個室として使える空間があり、月イチのイベントも積極的に行っている。



博多通り紀行

通りに刻まれた、博多の今昔物語。

冷泉 櫛田表参道 博多の歴史を紡ぐ 櫛田神社の門前町

博多に本格的な夏の訪れを告げる風物詩といえ、博多祇園山笠。大博通り沿いの鳥居から山笠が奉納される櫛田神社まで、約250mの「櫛田表参道」が続く。ここには町家棟みやげ処・展示棟で構成された「博多町家ふるさと館」があり、博多伝統工芸の実演見学や体験が可能だ。付近の「はかた伝統工芸館」では博多織や博多人形など博多の伝統工芸品を展示しており、博多の歴史や文化を知ることができる。

7月1日の飾り山笠一般公開から一気山笠モードに入り、追い山笠ならしや集団山見せなどの行事が目白押し。15日早朝に行われる追い山笠まで博多部一帯は山笠の熱気に包まれる。

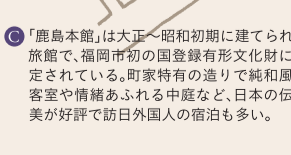
A 昨年6月に大橋から移転してきた「ばん屋のべったん」。八女の緑茶あんや丹波の黒豆入り(180円)など、やわらかくてモチモチした食感のパンが20種ほど揃う。



D 博多の街を勇壮に駆け巡る博多祇園山笠。数ある見どころの中でも、細い路地の曲がり角が「博多祇園山笠最大難所」とされる。山笠が走り抜ける様子を間近で見ると、その迫力を体感してほしい。



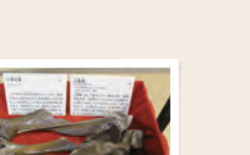
B 昭和2年創業の「萬はし本店」は、国産割り箸や厨房用品の卸売店。店頭では国産の塗り箸も販売しており、箸はすべて櫛田神社の開運祈願を受けている。博多きり絵デザインの山笠グッズ(手拭い・うちわ)も販売。



C 「鹿島本館」は大正~昭和初期に建てられた旅館で、福岡初の国登録有形文化財に指定されている。町家特有の造りで純和風の客室や情緒あふれる中庭など、日本の伝統美が好評で訪日外国人の宿泊も多い。



B 鎌倉時代に博多津で人魚が捕えられ、埋葬されたという伝説が残る「龍宮寺」。人魚の骨と江戸時代に描かれた人魚の掛軸が本堂に保存されており、事前に連絡(092-291-1003)すれば見学できる場合もあり。



博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所

博多祇園山笠 最大難所