

# BAR

《ご予約・お問合せ》

九州を旅するバー「テンポ」 Tel.093-321-6663

九州を知りつくす。それはたやすいことではない。一言で九州といっても、地域によって文化も風俗も細分化している。それを象徴しているもののひとつが、酒と肴である。九州には数えきれないくらいの造り酒蔵がある。それぞれ地元の食や環境に合わせて独自の歴史を積み重ねている。プームとともに全国的に知られた焼酎も氷山の一角に過ぎない。九州をすみずみまで旅すれば、地元の人しか知らないような酒があり、それに合わせた地の肴との出会いが待っている。それを、ひとつのカウンターで堪能してしまえるのが門司港ホテルのメインバー「テンポ」だ。

せっかく九州を旅するバー「テンポ」に来たのだから、いろんな地域のオイシイものを少しずつ、いろんな種類を味わってみたい。そんな声から、まるで九州の食のダイジェストを一枚のお皿の上で表現した「九州プレート」が誕生した。博多の辛子明太子に始まり、大分の鶏ハム、佐賀呼子の烏賊しゅうまい、鹿児島からは薩摩揚げ、きびなごの唐揚げ、鯉味噌と、人気の肴6品が揃い、けっこうボリュームもある。それぞれの肴に合うお酒をスタッフに聞いて味わってみるのもおもしろい。また、話題の窯元作の器も多彩に揃っている。一杯飲み干したら、また違う気分ですて器を選んで美しさや手触りを楽しんで。一枚の九州プレートから、九州を飲む楽しみがぐんぐんひろがっていく。

## 九州プレート

1皿 1,732円(税・サ込)



海峡の夜景を見ながら、九州中の酒と肴と器で「九州を旅する」バー。



### 焼酎のイメージが変わる!

知る人ぞ知る耐ティーニからオリジナルカクテルまで、なんと10数種類のカクテルが揃う「焼酎カクテルフェア」。いままでの焼酎のイメージからすると、まず華やかな見た目にはびっくり。一口ふくむと、焼酎の持ち味がこんな方向へ花を咲かせることができるのかと、またびっくり。焼酎通も、日頃焼酎を飲まない人も、ぜひ味わってみたい。

ご好評につき3月14(水)まで延長

### 焼酎カクテルフェア

■期間:12月7日(木)~2月29日(水)

1ショット 924円(税・サ込)~

## 《九州を旅するバーの楽しみ方いろいろ》

九州各地の焼酎や梅酒、そして様々な窯元の酒器が多彩に揃う、九州を旅するバー「テンポ」。飲み比べて味わいの違いをかみしめたり、お気に入りの一本を探してみたり、楽しみ方はいろいろ。その一例をご紹介します。

### 原料の違いを楽しむたい方は…

麦焼酎「山猿」  
&芋焼酎「山ねこ」

ご存知「山」シリーズ。手づくりこだわった尾鈴山酒蔵で、地元産の原料で造られる素材の味の違いを楽しめます。

2杯 1,270円(税・サ込)

### 麹の違いを楽しむたい方は…

麦焼酎「閻魔」  
&芋焼酎「くじら」

黒麹仕込みは、独特のコクと甘みを引き出します。白麹仕込みはスッキリとした味わいに仕上がりに、軽い飲み口。あなたのお好みは?

2杯 1,270円(税・サ込)

### プレミアム焼酎を楽しむたい方は…

芋焼酎「村尾」&「三岳」

「テンポ」へ来たら、飲んでおきたい幻系の焼酎。おトクなセットでプレミアム焼酎を味わえます。  
◇村尾…プレミアム焼酎3Mのひとつ。頑固なこだわりが生んだ逸品。  
◇三岳…屋久島の水で仕込んだ「サッパリ」とした雑味の少ない焼酎。

2杯 2,310円(税・サ込)

### 景色を楽しむたい方は…

ゆず酒&アロマ梅酒

開門海峡と下関の夜景、お酒は苦手だけど最高の眺めを楽しみたい。そんな方には度々控えめな果実酒で旅の思い出を。

2杯 1,500円(税・サ込)

### 器を楽しむたい方は…

有田・唐津・小石原・鹿児島・上野

九州を旅するバー「テンポ」では、焼き物天国の九州各地から選り抜いた多彩な窯元の酒器でお酒を楽しめます。

器のお楽しみ料 0円