



門司港レトロ

焼きカレーMAP

あなたは どれだけ制覇できる?
おすすめ「焼きカレー」
一挙紹介!

門司港レトロ エリア



1 展望レストラン 海の英雄

TEL(093)322-2255
営/10:30~21:00(OS20:30)
休/不定休
門司区西海岸1-3-3
海峡ドラマシッブ2F



レカキヤ1,260円

全席がオーシャンビューなので、昼夜問わず最高のロケーションが目の前に広がる。焼きカレーは一風変わっていて、カレーが下でごはんが上についたアベコエスタイル。メニューも焼きカレーでなく「レカキヤ」と徹底している。

2 海峡ダイニング

TEL(093)321-6127
営/11:00~17:00(OS15:00)
11:00~OS19:00
(土・日・祝のみ)
休/不定休
門司区東港町6-72 港ハウス2F



和風鍋焼きカレー1,260円

跳ね橋と関門海峡を眺められるレストラン。おすすめは、味もボリュームも満点「海峡ダイニングオリジナル和風鍋焼きカレー」。お昼はサラダバイキングも付く。

3 展望レストラン 海峡ふくステージ

TEL(093)321-8829
営/10:00~21:00
休/不定休
門司区西海岸1-3-3
海峡ドラマシッブ5F



ふく焼カレー1,300円

海峡ドラマシッブの最上階にあるレストラン。関門海峡を高い位置から眺められるとあってファミリーやデートに最適。焼きカレーはカラッと揚がった「ふく」がトッピングされている。

4 海鮮処 海人

TEL(093)322-5522
営/11:00~15:00(OS14:00)
17:00~22:00(OS21:00)
休/第2・4水曜日/不定休
門司区港町3-3-2F



海鮮 煎板焼カレー1,260円

新鮮なネタの回転寿司と本場ふく料理が味わえる海鮮処。チーズをふんだんに使い卵をのせて、トッピングに海老いかたこ。帆立が入ったシーフードカレーに仕上げている。

5 こがねむし

TEL(093)332-2585
営/11:45~21:00(OS20:20)
休/金曜日(祝日は営業)
門司区東本町1-1-24



焼きカレー650円

味の決め手は、3日間の時間をかけて10数種類の野菜と数種類の牛肉を煮込んだフンドボウ。開店から28年間、つき足して煮込み続けたカレーは自慢の一品。カレーのうえに卵とチーズ、さらにオノンフライをのせて焼き上げている。

6 センターリバー門司港レトロ店

TEL(093)322-3360
営/11:00~22:00
休/不定休
門司区港町5-1



焼肉とナスの特選焼きカレー(ミニサラダ付)1,200円
(平日ランチタイムサービス)950円

門司港に浮かぶ外輪船のレストラン。ハンバーグ専門店が作る焼きカレーは、焼肉やナスを使って、センターリバー風にアレンジされる。様々なスパイスの効いたカレーにチーズと卵をのせ、まるやかな味に仕上がっている。鉄板で出され、最後まで冷えずにカレーを楽しめる。

7 手作りケーキとカレーの店 ドルチェ

TEL(093)331-1373
営/9:00~18:00
休/火曜日(祝日は営業)
門司区港町6-12



焼カレー850円

子供用にお子様カレーもあり、家族で焼きカレーを楽しむことができる。ごはんのうえに野菜と卵、10種類以上のスパイスを入れ、3日間以上かけて煮込んだ自家製カレーにチーズをのせた。カレーがなくなり次第オーダーストップ。

8 レストラン ニューラッキー

TEL(093)321-2191
営/11:30~15:00
17:00~20:00
休/木曜日
門司区栄町2-19



焼きカレー(ミニサラダ付)950円

栄町銀天街にある老舗の洋食屋。鶏がらスープとデミグラスソースをベースに数種類の香辛料でつくったオリジナルカレー。あっさりとした味付けで比較的甘いのが特徴。添えられたさつまいもチップスも味のアクセントになっている。

9 パナナ伝説

TEL(093)321-1218
営/10:00~22:00
10:00~17:00(日曜)
休/木曜日
門司区栄町7-3



完熟パナナ焼きカレーセット(サラダ・パナナジュース付)877円

門司港名物のパナナをたっぷりと煮込んだ鉄板で焼くカレー。パナナの甘さにカレースパイスがピリッと効いた庶民の味。門司港らしい完熟パナナカレー。

10 REST&PUB 陽のあたる場所

TEL(093)321-6363
営/11:00~23:00(OS22:00)
休/不定休
門司区西海岸1-4-3
日産船舶ビル7F



鉄板焼きカレードリア1,050円

海外での修行経験を持つシェフが、10年以上守り続ける本格派焼きカレー!! 野菜ソムリエの資格も持つシェフ自ら厳選した食材を使用した自慢の一品。あえて卵は使用せず、カレーの味を最大限に生かした焼きカレーを、最高のロケーションと共にとぞ。

11 美風亭・松生

TEL(093)321-1088
営/11:30~OS14:30
18:00~OS21:30
休/火曜日
門司区港町9-4 ハルク館3F



伊太利亜式・焼きカレー1,260円

油分不使用、トマトと野菜が溶け込んだヘルシーこくカレー。16数種の上にはカレーとクリームソースの二層の融合。さらに4種のチーズと香辛料をたっぷりつけ、特製鉄板でじっくりと焼き上げている。地ごこの菜から煮入る。

12 CAFÉ DINNING BEAR FRUITS

TEL(093)321-3729
営/11:00~16:30 18:00~23:00
金・土・祝日前24:00
休/年中無休
門司区西海岸1-4-7
門司港センタービル1F



スーパー焼カレー(単品)800円
(お得なセット)950円

第1回焼カレー倶楽部のコンテストで第1位を獲得!! 数種類の野菜、果物、スパイスで2日間かけて作った自慢のスーパー焼きカレー!! 各テーブルには、あつ!! と驚く自家製スパイス、やみつきになる事まちがいなし!!

13 レストハウス ベル

TEL(093)332-5061
営/11:00~OS20:00
休/不定休
門司区栄町8-9



焼カレー730円

卵とチーズのまろやかさと深いコクのあるカレーが人気。焼き鉄板で香ばしく仕上がっているうえに、ルーのなかには彩りよくコーンが入っている。40年前の開店当初から通う常連さんが多い。

14 門司港ホテル ポルトーネ

TEL(093)321-6662
営/11:30~OS14:30
17:30~OS21:30
休/無休※門司港焼きカレーは昼のみ
門司区港町9-11



門司港焼きカレー1,200円(セット1,900円)

こだわりの、野菜や牛すじなど厳選素材を2日間かけてじっくり煮込み、旨味を凝縮した柔らかなコクのあるカレーソース。まずはスパイシーなソースのみで、次は中に隠されたところける半熟卵を絡めてまろやかな味を楽しめる。

15 ら・むまっと

TEL(093)331-7338
営/11:00~21:00
休/不定休
門司区旧門司2-5-1



海鮮焼カレー1,470円

ら・むまっとは国立公園内にあるノーフォーク広場にあり、周防灘の朝日と響灘の沈む夕日は思わずため息が出る美しさです。

16 和洋レストラン 三井倶楽部

TEL(093)332-1000
営/11:00~21:00
休/不定休
門司区港町7-1



海鮮焼カレー1,470円

国の重要文化財に指定されている由緒ある建物を活用した格調高いレストラン。ドライカレーの上に、ふくこの唐揚げ、えび、イカなどの海の幸がふんだんに入った海鮮焼カレーはまろやかで評判の一品。

17 港屋 千兵衛

TEL(093)322-5888
営/11:30~15:00(平日)・17:00~21:00
11:00~16:00(土・日・祝)
休/木曜日
門司区港町6-10



焼きカレーうどん850円

焼きカレーをうどんで楽しめるのはここだけ! ルーは豚骨の骨と鶏ガラで取ったスープにうどんの出汁を加えて、野菜の形がなくなるまで煮込む。うどんはのびないように工夫して調理をしている。カレーの濃さが調節できるようにうどんの出汁付き。

18 国民宿舎めかり山荘(レストランめかり)

TEL(093)321-5538
営/11:00~15:00
17:00~OS20:30
(晩茶は10:00~20:30)
休/不定休
門司区めかり山頂



焼きカレー(サラダ付)950円

瀬戸内海国立公園に位置する国民宿舎に併設の展望レストラン。焼きカレーは老若男女に好まれる味付けで、チーズや卵に加えピープが入っている。関門海峡の夕陽や夜景を眺めながらの食事は格別。

19 プリンセスピビ

TEL090-9655-7678
営/12:00~16:00(OS15:00)
18:00~22:00(OS21:30)
金・土24:00(OS23:30)
休/月曜日・第1・3火曜日
門司区港町1-25



焼きカレー(サラダ付)900円

アジアの香りが漂う、南国リゾートなフルティな焼きカレー。ココナッツの甘い香りとハーブのスパイスが絶妙に絡み合い、クセになる辛さが美味しい。7種の具材を巻いた「幸せの生春巻」は願いを込めていただきます!

20 ヒアレストラン 門司港地ビール工房

TEL(093)321-6885
営/11:00~22:00(OS21:15)
休/5~12月無休
1~4月第2・4火曜日
門司区東港町6-9



激熱焼カレー900円

関門・北九州地区で唯一の地ビールを造る工房。全国のビール品評会で4度入賞した出来立ての地ビールが味わえる。「どこよりもっと焼き上げたカレー」をモチーフにした「激熱焼カレー」はボリュームも満点。

21 軽食・喫茶 リバー

TEL(093)321-3204
営/8:00~21:00
休/不定休
門司区港町1-23



焼きカレーセット(サラダ付)800円

おもてなしの旅館「志福」に併設する喫茶店。焼きカレーは注文を受けてから作る。カレーの中に卵とポテトとチーズが入っており、オリジナルのデミグラスソースが濃厚な味を引き出す。さらに生クリームが味をまろやかにする。

22 ル・カフェ

TEL(093)331-8161
営/8:30~21:30
休/火曜日
門司区西海岸1-4-3
日産船舶ビル1F



焼カレー750円

トマトと白ワインとフルーツで作り上げた自家製カレールーはあっさりとしていて香ばしりもやさしい。香辛料のガラムマサラでお好みの味に調節する事も可能。木曜日のランチタイムは焼きカレースペシャルとして600円で焼きカレーが味わえる。

23 咖喱本舗 門司港レトロ店

TEL(093)331-8839
営/11:00~20:00
休/不定休
門司区港町9-2 阿波屋ビル2F



シーフードの焼きカレー990円

辛さ(1~5倍)やサイズ(レギュラー、レディス)、具材(肉、野菜、シーフードなど9種類)をあなた好みで選べる。「門司港唯一の焼きカレー専門店です。※300℃の特注オープンで焼き上げた焼きカレーは絶品です。尚2Fで、その上入口がわかりやすいので探してきてね。

24 喫茶・軽食 六耀館

TEL(093)332-2589
営/9:00~20:00(平日)
9:30~20:00(土・日・祝日)
休/不定休
門司区栄町3-5



焼カレー770円(ドリンク付870円)

一人でも気軽に立ち寄れる喫茶店。レトロを感じさせる店内には旧式の電話などが、さりげなくかかっている。焼きカレーはいかえび・あさりが入ったシーフードカレーをオープンで焼き上げたスタイル。コーヒが付いたセットが人気。