



「焼きカレー」の 歴史は半世紀

●門司港

明治から昭和のはじめにかけ、海外との貿易港として栄えた門司港には数多くの洋食店が建ち並び、それと同時に西洋と東洋の良さが混在したハイカラなメニューが生まれました。

諸説はいろいろとありますが、「焼きカレー」を始めたのは昭和30年代の門司港にあった喫茶店といわれています。当時、余ったカレーをグラタン風にオープンで焼いたところ、実に香ばしく、美味しく仕上がったので、のちにお店のメニューとして出し、お客さんから好評を得たという逸話が残っています。また庶民の味、家庭料理としても広く浸透しました。

現在では、ご飯の上にカレーとチーズや玉子などをのせ、オープンで焼いた「焼きカレー」が、門司港発祥のご当地メニューとして親しまれています。



mojiko retro yaki curry map

門司港レトロ

焼きカレーMAP

Baked Curry Map 야끼카레 맵 烧咖喱地图 燒咖喱地圖

レトロ薫る街で、懐かしい香りに誘われて、
お気に入りの「焼きカレー」を
探す冒険に出かけませんか？



TOPIC

焼きカレーの味わいをご家庭で!! 好評発売中 ※価格は全て税込

＜スーパー焼きカレーをご家庭で＞



BEAR FRUITSの
スーパー焼きカレーソース 594円
びっくろすばい 45g 918円
20g 530円
TEL:093-321-3729
<https://bearfruits.jp/>



＜令和2年伊勢神宮外宮奉納焼きカレー＞



【王様焼きカレー 通販】で検索
王様焼きカレー（お取り寄せ） 2,050円～
王様焼きカレー（レトルト） 600円
世界にひとつだけの焼きカレー プリンセスビビ
TEL 093-321-0303
<https://pppphiphi.thebase.in/>

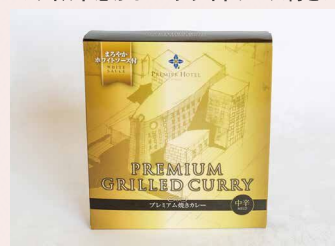
＜門司港レトロ観光物産館「港ハウス」にて発売＞



銀河鉄道999 門司港発祥
焼きカレー 864円
お弁当・惣菜の丸ふじ
☎ 0120-39-1948
<https://www.marufuji-obento.co.jp>



＜マイルド感がUP!!ホワイトソース付き＞



プレミアホテル門司港
焼きカレー 648円
プレミアホテル門司港
TEL:093-321-1111
<https://premierhotel-group.com/mojikohotel/>



＜三井倶楽部 焼カレー＞



三井倶楽部 焼カレー 600円
和洋レストラン 三井倶楽部
TEL:093-332-1000
<http://www.mitsui-club.com/>



＜可愛いパッケージでお土産にぴったり＞



ミツバチカレー門司港本店
右:スパイシー焼きカレー 800円
中:キーマ焼きカレー 800円
左:2種の焼きカレー(2個入り) 1,200円
TEL:093-332-4511
<https://mitsubachicurry.com>



1 ukiwa(うきわ)
TEL(093)287-4353
☎(平日) 11:30~14:30(OS)
17:30~21:00(OS)
(土日祝) 11:30~16:00
☎月曜日
門司区西海岸1-4-16 新海運ビル2F



焼カレー(サラダ付き) 1,100円
ソフトドリンクorコーヒー +200円

2 世界にひとつだけの焼きカレー プリンセスピビ
TEL(093)321-0303
☎11:00~15:00(OS 14:00)
17:00~21:00(OS 20:00)
☎不定休(主に火曜日)
門司区西海岸1-4-7
門司港センタービル 1F



王様焼きカレー(各種) 1,040円~
王様焼きカレー(お取り寄せ) 2,050円~
門司港バナナピア 660円

3 BEAR FRUITS
TEL(093)321-3729
☎日~木11:00~22:00(OS21:30)
金、土、祝前日
11:00~23:00(OS22:30)
☎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) 935円
(お得なセット) 1,155円~

4 REST&PUB 陽のあたる場所
TEL(093)321-6363
☎(平日) 11:00~15:00、17:00~23:00
(土・日・祝) 11:00~23:00
(OS 1時間前)
☎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 1,100円
(セット1,550円)

5 M's カフェ TokiDoki 咖喱本舗
TEL(093)331-1106
☎11:00~20:00
☎不定休
門司区港町9-1 阿波屋ビル1F



バナナの焼きカレー(M) 900円
ウインナーの焼きカレー(S) 800円

6 咖喱(カリイ)本舗 門司港レトロ店
TEL(093)331-8839
☎11:00~20:00(夏期21:00)
☎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 1,300円
(M)
九州産黒毛和牛の焼きカレー 1,200円
(M)

7 王様のたまご
TEL(093)321-0120
☎11:00~LAST
☎不定休
門司区港町9-4 S.S BLDG. 1F



王様の焼きカレー 920円

8 KITCHEN あーる
TEL(093)342-7788
☎11:00~15:00(OS14:30)
☎木曜日(祝日は営業)
門司区港町9-7 2階



炙りチーズカレーうどん 900円
濃いチーズ 100円
ちよいとライス 50円

9 プレミアホテル門司港 レッド&ブラック ステーキハウス
TEL(093)321-1111
☎11:30~ OS 14:30
門司区港町9-11



プレミアホテル門司港特製
焼きカレーランチセット 1,800円



10 みかど食堂 by NARISAWA
TEL(093)321-8321
☎ランチ 月・木・金・土・日曜日
11:30~15:00(OS 14:00)
ディナー 金・土曜日
17:00~20:00(OS 18:30)
☎火・水曜日
※ホームページの「お知らせ」をご覧ください
門司区西海岸1-5-31 JR門司港駅2F



門司港ランチ 3,800円
(ランチタイムでのご提供となります)

11 和洋レストラン 三井倶楽部
TEL(093)332-1000
フリーダイヤル 0120-321-838
☎11:00~15:00(クローズ)
17:00~21:00(クローズ)
☎不定休
門司区港町7-1



焼カレー(海鮮 or ビーフ) 1,200円
セット(スープ・サラダ・香物・デザート・コーヒー付) 1,496円

12 cafe&restaurant CHEESE
TEL(093)332-7033
☎11:00~Last
☎不定休
門司区港町6-5-2F

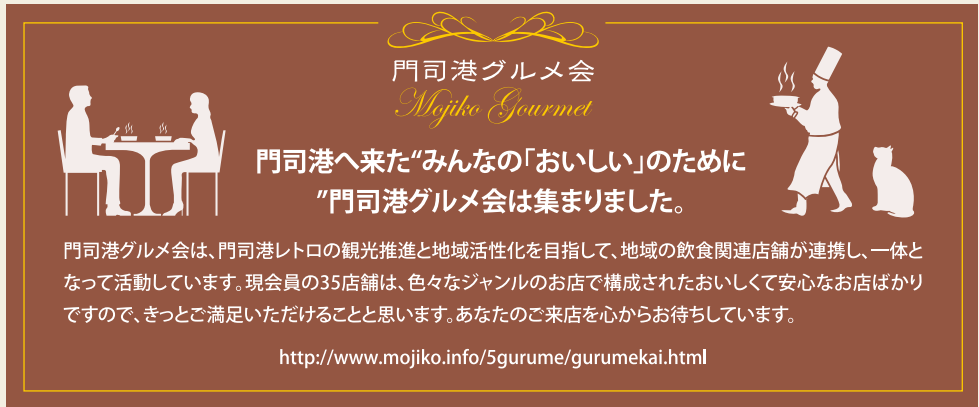


cheese4種のこだわり焼カレー 950円
焼きグリーンカレー 1,000円
華ちゃんら 880円
ランチセット
(ワンドリンク+サラダ)+220円

13 門司港レトロコミュカフェ
TEL(093)322-5050
☎平日11:00~18:00
土日11:00~19:00
☎無休
門司区港町5-1海峽プラザ西館1階



焼カレー 935円



14 レストラン MOJISHO
TEL(093)331-4129
☎月~金11:00~15:30 OS
土日祝11:00~19:30 OS
最終入店19:30
門司区港町5-1 海峽プラザ西館2F



MOJISHO焼カレー 1,100円
あったかい肉うどん 1,320円
伊萬里牛ハンバーグ(デミ・和風) 1,650円

15 インド料理 ニューナンダン
TEL(093)332-5533
☎11:00~22:00(OS21:00)
☎無休
門司区港町4-1
(海峽プラザ東館1F)



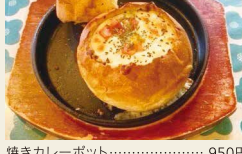
焼カレーとナン(セット) 1,012円
(プラス165円でドリンクが付きます)

16 ミツバチカレー門司港本店
TEL(093)332-4511
☎11:30~14:00
17:00~21:00 予約のみ
☎水曜日
門司区港町2-14



お肉たっぷりジューシー焼カレー 1,500円
サラダと特選スパークリングウォーター付き

17 六曜館
TEL080-3224-5227
☎11:30~22:00
☎水曜及び第1・第3火曜
門司区栄町3-5



焼カレーポット 950円
(コーヒーセット1,100円)
焼カレー 850円
(コーヒーセット1,000円)

18 古民家チャイハナ グリシェンカフェ
TEL(090)2802-2524
☎11:00~23:00
☎火曜日・水曜日(不定休あり)
門司区本町3-4



焼カレー(サラダ付き) 900円
プチ焼カレー・スイーツセット1,500円
ボロ(ウイグルの炊き込みご飯)1,200円

19 こがねむし
TEL(093)332-2585
☎11:45~14:30
17:00~21:30
※売り切れ次第閉店になります。
☎金曜日(祝日の場合は前日)
門司区東本町1-1-24



焼カレー 700円

20 港屋 千兵衛
TEL(093)322-5888
☎11:00~14:00
17:00~21:00 予約のみ
☎水曜日・木曜日
門司区旧門司2-5-1



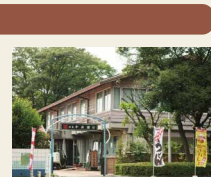
焼カレーうどん 918円



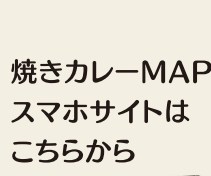
門司港で味わうシルクロード。築100年の古民家を再生、中央アジアの空間を楽しむカフェで自慢のカレーとスイーツを。コクと旨みたっぷりのカレー他、ウイグル伝統の炊き込みご飯「ボロ」も大人気!シルクロードレースンを使った手作りケーキとのセットもおすすすめ。



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ー。開店から40数年間、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、さらにオニオンフライをのせて焼き上げている。



焼カレーをうどんで楽しめるのはここだけ!ルーは河豚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。



焼カレーMAP
スマホサイトは
こちらから

