



ボリアン ソウル チキン  
「BORIAN SOUL CHICKEN」5月14日(金) Open!

福岡発、韓国プレミアムチキン専門店。  
10種類のオリジナルディップソースに注目! ≪プレス内覧会≫5/13(木)開催

「BORIAN SOUL CHICKEN (ボリアン ソウル チキン)」 |  
博多リバーイン リバーイン通り

5/14(金) NEW



2009年から博多区網場町で韓国薬膳料理店を営む「麦庵(ボリアン)」が、新業態となる韓国プレミアムチキン専門店をオープンします。

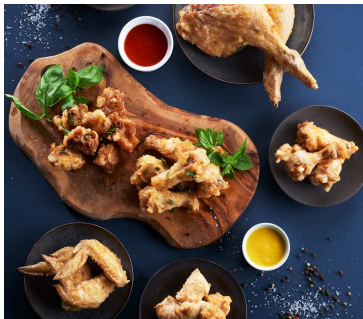
サクサク食感の「クリスピーチキン」にはオリジナルディップソースを用意。本場韓国風から和風アレンジまで10種類の中から日替わりで5種類が並び、味の変化を楽しめます。韓国で話題の進化系チキン「もち入りヤンニョンチキン」も登場! 国産鶏肉をハーブとともに漬け込むなど材料や調理法にもこだわります。テイクアウトを中心にデリバリーにも対応。イートインメニューもあり。

[営業時間] 11:00~22:00(LO: 21:00)

※当面の間 11:00~20:00(LO:19:00)

[席数] 10席 [電話番号] 092-262-5440

※価格はすべて税込



「クリスピーチキン」298円~/100g  
ふんわりハーブが香る新メニュー!



「もち入りヤンニョンチキン」330円~/100g 本場の「トッポギ」が入った逸品。



テイクアウト用の箱もおしゃれに。お土産やホームパーティにもぴったり。

≪主なメニュー≫ ※抜粋

[チキン]

- ・甘辛ヤンニョンチキン(※激辛もあり) 298円~/100g
- ・もち入りヤンニョンチキン 330円~/100g
- ・醤油レモンソース 298円~/100g
- ・クリスピーチキン 298円~/100g
- ・クリスピーハーブチキン 330円~/100g

◎オリジナルディップソース(1種類付 ※は有料)

- ハニーマスタード / コチュマヨ / ガーリックディッピングソース※ /
- ボルケーノ(超激辛)ソース / わさび / 醤油レモン /
- ハニーガーリック / ゆず / ゆずタルタル / プリングルソース※

[サイドメニュー]

- ・チーズボール 450円
- ・チヂミ(にら、あさり) 350円~
- ・スンドゥブ 300円 など

[イートインメニュー]

- ・ヤンニョンチキンプレート 850円
- ・クリスピーチキンプレート 900円
- ・スペシャルヤンニョンチキンプレート 1,200円

他にもお弁当や韓国で人気のドリンクを販売

《取材等に関するお問合せ先》

①博多リバーインモール by TAKASHIMAYA PR担当会社(キナックス) / 担当:中(なか)、松田

TEL 092-762-4141 (中携帯 080-1761-4805) E-mail [y.naka@pprp.work](mailto:y.naka@pprp.work)、[k.matsuda@pprp.work](mailto:k.matsuda@pprp.work)

②博多リバーインモール by TAKASHIMAYA 営業・広報 / 担当:城戸、堺

TEL 092-271-1021 E-mail [asuka.kido@toshin-dev.co.jp](mailto:asuka.kido@toshin-dev.co.jp)、[yuichiro.sakai@toshin-dev.co.jp](mailto:yuichiro.sakai@toshin-dev.co.jp)