



KUMAMOTO GIBIER

2019年度版

くまもとジビエ料理 レストランガイド

秋・冬の定番メニューとして親しまれている“ジビエ”（鹿や猪）料理。“熊本名物”を目指して、くまもとジビエ料理の美味しさを味わって頂けるお店をご紹介します。

熊本県・くまもとジビエコンソーシアム

【お問い合わせ】

くまもとジビエ料理フェア2019秋

運営事務局(有限会社ハンズ内)

〒862-0950 熊本市中央区水前寺6丁目47-18

TEL096-381-6228

詳しくは





くまもとジビエ料理 フェア2019秋

フェア開催期間

令和元年 **11月9日(土)~12月8日(日)**

ヨーロッパでは秋・冬の定番メニューとして親しまれている“ジビエ”（鹿や猪など）料理。秋～冬の旬を彩る新たな“熊本名物”を目指して、くまもとジビエ料理フェア2019秋を開催します。フェア参加の県内59店舗で、ぜひジビエの美味しさを味わってみてください。



フェア期間中、このガイドブックに掲載の店舗で美味しいジビエ料理をお召し上がりいただけます。フェア期間終了後については各店舗にご確認ください。

※フェア期間中でも材料等の都合によりジビエ料理を提供できない場合があります。

ジビエ料理については、ご来店前にご確認・ご予約ください。

このガイドブックに掲載の写真は各店舗のジビエ料理の一例です。メニューは、お肉やその日の食材の状況によって替わりますので事前にご確認ください。

ジビエ料理について.....	3p	食事処 和嶋	18p
■熊本市内		生活研究グループ 鮎帰会	19p
四季のイタリア料理		さかもと温泉センター	
リストランテ・ミヤモト	4p	球麗温 クレオン亭	19p
Kumamoto Italian tutti	4p	民宿 山女魚荘	20p
イタリア料理 まんじゃペシェ	5p	ふれあいセンターいずみ	
焼肉すどう 本店	5p	レストラン滋味健文「炉丹」	20p
花小町	6p	道の駅 坂本	21p
KEITA	6p	ジビエ料理 四季彩 里山	21p
Cafe Bistrot CHOCOLaT	7p	俺のジビエ 猪王	22p
イタリア料理 TRE STELLE	7p	御用蔵の しらさぎ荘	22p
大漁活魚 ほうらい茶屋 熊本店	8p	和食乃さんるーぷ	23p
ボンボリ	8p	活魚旬菜 ほうらい茶屋 人吉店	23p
LES CLOS	9p	和彩 二代目	24p
山ねこ軒	9p	旅館 翠嵐楼	24p
スペイン・地中海料理		和風旅館 丸恵本館	25p
cocina uchida	10p	人吉旅館	25p
POPOLA	10p	市房観光ホテル	26p
炭焼き×肉×ワイン KOBAYASHI	11p	お食事・酒楽 やまちゃん	26p
フランス食堂 ル・ブリアン	11p	温泉旅館 水上荘	27p
ホテル日航熊本ビュッフェダイニング		ゆきどまりの静宿 瓢箪亭	27p
アソシエッド	12p	郷商店	28p
もつやき処 おにくの大将	12p	物産館 水の上の市場	28p
■県北		小さなレストラン ふきのとう	29p
創作和食ダイニング 善	13p	大三軒	29p
イタリア料理 ALLA LIBERA	13p	ゆのま温泉 湯楽里	30p
和 DINING いつものトコロ	14p	ロッジ 山小屋	30p
ハム工房 TONGTONG	14p	民宿 山里	31p
■県央		球泉洞 レストラン 森林	31p
本さつまや	15p	■天草	
THE KEYSTONE GARDEN	15p	Trattoria ViaCentro	32p
きねつき石窯パン工房 ぴのきお	16p	■お取り寄せ商品	
■県南		宗政興産㈱	32p
中国料理 八代飯店	16p	健康いぬ生活	33p
チャイニーズレストラン 王張	17p	おいしいジビエの豆知識	33p
焼き鳥 太郎と花子	17p	熊本県産ジビエ販売店一覧	34p
居酒屋 やまちゃん	18p		



ヘルシーで栄養豊富、そして美味しい！ 新たな名物へ！「くまもとジビエ料理」

熊本県産のジビエを使ったフレンチやイタリアン、そして伝統料理。
多彩な美味しさ溢れるジビエ料理を、ぜひお召し上がりください。

1 ジビエ料理とは？

ジビエとはフランス語で、狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉や料理のこと。ヨーロッパでは高級料理のひとつとされています。

2 ジビエ料理の美味しさは？

鹿肉は低カロリーで鉄分やミネラルが豊富でヘルシーな美味しさ。猪肉は味わい深く旨味に溢れています。

3 ジビエをくまもとの“名物”に！

熊本でも昔から食文化として食べられてきたジビエ。新しい料理や食べ方も発展しながら熊本の新名物を目指しています！



美味しい熊本の食材から生まれる 四季のイタリア料理の店

四季のイタリア料理 リストランテ・ミヤモト

Tel.096-356-5070

住 熊本市中央区辛島町6-15
クマモトイタリアン亭ビル1F

営 平日
ランチ／
11:30～(OS13:30) 14:30
ディナー／
17:45～(OS21:00) 22:00

日祝祭
ランチ／
11:30～(OS13:30) 14:30
ディナー／
17:45～(OS20:30) 21:00

休 日曜日
※但し、火曜日はディナーのみ営業



お店は西辛島電停から一歩、通りに入ったところにあります。



ジビエ料理の一例です



イタリアのレストランを想わせるシックで豪華な店内。

こだわりの県産食財の くまもとイタリアン

Kumamoto Italian tutti (トゥッティ)

Tel.096-323-6068

住 熊本市中央区安政町2-29
セントラルビル3F

営 18:00～24:00
(※予約の場合は、時間外でもOK)
ラストオーダー23:30

休 水曜日 ※予約は応相談



広くて開放感のある店内は全席ソファ。



ジビエ料理の一例です



ジビエ料理の一例です

地産地消にこだわった旬の食材を美味しいイタリアンで楽しめるお店です。特に野菜は、ほとんどが契約農家から直送される無農薬野菜。熊本の美味しさを発見できますよ！

食材の持つ自然の味を大切にした
手づくりイタリアンの店

イタリア料理 まんじゃぺしえ

Tel.096-324-0206

住 熊本市中央区上通町7-35
熊本和数奇司館1F

営 ランチ/11:45~14:00
(LO13:30)
ディナー/18:00~21:30
(LO20:30)

休 日曜日・月曜日・祝日

熊本の旬の食材を使った美味しいイ
タリアンが気軽に食べられるお店。食
材は全てシェフ自ら選んで仕入れ、そ
の日の食材によってメニューを決めて
います。



お店は、赤い扉とイタリアの国旗が目印。かわいいお店です。



ジビエ料理の一例です



白が基調の店内。気軽に料理
を楽しめます。

熊本産黒毛和牛など
美味しいお肉が必ず食べられる

焼肉すどう 本店

Tel.096-288-5729

住 熊本市中央区上通町4-10
トラヤビル3F

営 18:00~23:00
(最終入店21:30)

休 年中無休
※正月休み

いつも、おいしいお肉が必ず食べられ
る!と評判の焼肉店。九州産の黒毛和
牛を中心に、旬の無農薬野菜も人気の
お店です。



厳選したこだわりのお肉をご用意しています。



ジビエ料理の一例です



女性だけでなく気軽に焼肉が楽
しめる明るい店内。

熊本の食材をフレンチの技で
昇華させる熊本奥座敷の隠れた名店

花小町 (はなこまち)

Tel.096-272-3789

住 熊本市北区植木町岩野266-22

営 ランチ/11:30~14:00(OS)
ディナー/18:00~21:00(OS)

休 毎週月曜夜と火曜日



木の温もり溢れる落ち着いた店内。シェフの料理風景も楽しめます。



ジビエ料理の一例です



お店のロゴマークもさらに上
品に新しくなりました。

熊本県産の食材にこだわり、フレンチ
出身のシェフ自慢の美味しい洋食とワ
インがいただけるお店。木の優しさと
温かみのある店内のカウンター席から
は、シェフの調理を目の前で眺めなが
らお食事ができます。

イタリア惣菜とワイン、そしてケータリング(出張料理)も
人気のお店が11月15日(金)オープン!

KEITA

Tel.096-288-2456

住 熊本市北区清水亀井町55-64
トルチェ1F

営 12:00~売り切れ次第終了

休 不定休



シェフ手づくりの絶品イタリアン惣菜がお持ち帰りいただけます

今年11月15日オープン予定のイタリ
アン惣菜を中心としたお店です。オー
ナーシェフはイタリアで7年間修業後、
国内のレストラン等でシェフとして活
躍。イタリアンをベースに様々なジャン
ルの料理も積極的に取り入れた料理・
惣菜をテイクアウトしていただけます。



ジビエ料理の一例です



ジビエ料理の一例です

ヨーロッパのスイーツと
料理を楽しめるカフェビストロ

Cafe Bistrot CHOCOLaT

(ショコラ)

Tel.096-355-3157

住 熊本市中央区下通2丁目5番10号
シャワーサイドテラス1階

営 12:00~23:00 (LO22:00)

休 月曜日
(月曜が祝日の場合は翌日が休み)

熊本県産のこだわり野菜やフレッシュ
ハーブ等、旬の美味しい素材で作り
だすシェフのオリジナリティーあふれる
フレンチが人気のお店です。



シャワー通りの雰囲気によく合うかわいいお店です。



ジビエ料理の一例です



真っ赤な壁と白い天井のコントラストが美しい店内。

県内産の厳選食材を使った
隠れ家的なイタリアンの店

イタリア料理 TRE STELLE

(トレ・ステッレ)

Tel.096-370-2611

住 熊本市中央区八王寺町41-22

営 11:30~15:00 (LO14:00)
18:00~22:30 (LO21:30)
日曜日/18:00~22:00
(LO21:00)

休 月曜日・年末年始

県産食材×本格イタリアン。郊外の実
力店はお料理もワインも豊富に揃っ
ていて、ファミリーでも安心の専用ル
ームもありますよ！



白と緑を基調としたお店の外観。夜は違った雰囲気。



ジビエ料理の一例です



落ち着いた色合いにカラーコー
ディネートされた店内です。

活魚と豊富な逸品料理が楽しめる
リーズナブルな居酒屋

大漁活魚 ほうらい茶屋 熊本店

Tel.096-234-6082

住 熊本市東区長嶺東6-30-8

営 11:00~15:00 (LO14:30)
17:00~23:00 (LO22:30)

休 年中無休
(12月31日~1月1日のみ休み)

専用活魚車で天草・鹿児島より直搬さ
れる活きた魚介をお手頃な価格食べ
られるとあって、ランチ時には満席と
なるほどの人気店。



2階には広いお座敷の部屋も完備。大人数の宴会もできます。



ジビエ料理の一例です



注文を受け、その場で捌きお
刺身としてお出ししています。

地産地消の繊細で華やかな料理
モダンなお洒落空間も魅力

ボンボリ

Tel.096-353-5568

住 熊本市中央区中央街1-2

営 11:30~14:30 (LO13:30)
18:00~23:00 (LO22:00)

休 月曜日

ジビエは事前にご予約ください

県産野菜やあか牛など地産地消にこ
だわり、ボリューム満点の絶品料理が
お手頃価格で楽しめる店。店内は1階
~3階があり、ディナーから各種パー
ティーまで対応可能です。



レトロな雰囲気の外観は、3階建て一軒家で目を引きます。



ジビエ料理の一例です



人数やシーンに合わせて利用
できるお洒落な空間。

野菜たっぷりメニューが豊富
料理と多彩なワインを愉しめる店

LES CLOS

(レ・クロ)

Tel.096-326-2303

住 熊本市中央区中央街2-3
ライズ下通EXE102

営 パータイム/
15:00~18:00
ディナー/
18:00~24:00(LO23:00)

休 日曜日

ジビエは事前にご確認ください

薪と炭火で調理する薪窯料理が美味しい店。ワインやリキュール類の品揃えも豊富です。



じっくり煮込んだラグーが美味しいパスタ



薪焼きた人気の鹿ロース



20名以上の貸し切りも可能な店内。落ち着いた雰囲気です。

県庁前にあるポルトガルワインと
狩猟肉を薪焼きで楽しめる店

山ねこ軒

Tel.090-8623-2333

住 熊本市中央区神水1丁目3-13
中尾ビル3F

営 ランチ/
11:30~14:00(LO13:30)
ディナー/
18:00~22:00(LO21:00)

休 不定休

料理のカテゴリーにこだわらず、狩猟肉を中心とした肉料理と季節の野菜をふんだんに使ったメニューを楽しめる店。客席から見える焼場で薪調理はインスタ映えの迫力です!



カウンター越しに薪調理を見ながら美味しいワインが楽しめます。



ジビエ料理の一例です



15名程度の宴会や貸切もOKです。

幸福感と満足感に溢れる本場
スペイン&地中海料理を堪能

スペイン・地中海料理

cocina uchida

(コシーナ ウチダ)

Tel.096-288-5295

住 熊本市中央区新市街10-7
IKビル2F

営 18:00~24:00(OS23:30)
土日祝ランチ/
11:30~15:00(OS14:30)

休 水曜日

ジビエは事前にご予約ください

料理に使う食材は熊本産が中心で、ジビエもそのひとつ。スペイン産の高級生ハム「ハモン デ テルエル」も人気です。



大きな窓が開放感を演出。女子心を満たすお洒落な空間が人気。



ジビエ料理の一例です



ジビエ料理の一例です

常備200本以上のワインと絶品イタリアンのレストラン
熊本県産あか牛のタリアータも人気!

POPOLA

Tel.096-359-1740

住 熊本市中央区花畑町9-6
森苑ビル4F

営 月~土/17:00~24:00
日/17:00~22:00
※状況により閉店時間が
変更になる場合があります。

休 不定休

素敵な夜景を眺めながら、熊本県産のあか牛や新鮮な魚介類等を使ったイタリアンとワインが堪能できるレストラン。黒板にギッシリ書かれた料理メニューも豊富です。



明るく開放的な客席。夜は夜景も楽しめる素敵な空間になります。



鹿ロース ポルチーニ茸のソース



充実のワインセラーでお好みのワインを!