

静かで落ち着いた店内はまさに大人の隠れ家
炭火焼とワインがおいしい店

炭焼き×肉×ワイン KOBAYASHI

Tel.096-247-6078

住 熊本市中央区下通1丁目6-7
アイアイビル 1F-1

営 18:00～翌3:00
(料理・ドリンクLO翌2:00)
※営業時間外もお気軽にご相談ください

休 不定休

熊本県産牛肉や魚、季節の野菜など、その日その時の良い食材を炭火焼と創作料理で楽しんでいただけます。ワインは常時20本以上の品揃えでオーナーこだわりの日本酒もあります。



炭焼き料理とおすすめの創作料理も楽しめます。



骨付きイノシシロースの炭焼き



イノシシ肉のジビエカレー

昨年4月にオープンした、キッズルームのある
カジュアルフレンチの店

フランス食堂 ル・ブリアン

Tel.096-326-3225

住 熊本市南区江越1丁目17-2

営 火～土/11:00～15:00
18:00～23:00
日/11:00～15:00

休 毎週月曜日

パティシエとしてスタートしフレンチの道へ進んだシェフが作る料理の美味しさとリーズナブルな値段が評判のお店で、魚か肉をチョイスできるランチが人気です。2階がキッズルームなのでママ友のお食事会にもぴったりです。



居心地のいい木の温もり溢れる明るくカジュアルな店内。



ジビエ料理の一例です



人気のランチは数量限定もあるので予約がオススメ!

熊本の豊かな大地と水、そして生産者が育んだ
食材をbuffet料理で楽しめる

ホテル日航熊本 buffetダイニング アソシエッド

Tel.096-211-1661

住 熊本市中央区上通町2-1

営 モーニング/6:30～10:00
(LO9:30)

ランチ/11:30～15:00
(LO14:00)

ディナー/17:30～21:00
(LO19:30)

休 ディナーのみ不定休あり

季節ごとに変わるテーマ食材をふんだんに使い、モーニング、ランチ、ディナーをbuffet形式にて堪能できます。



山都町産猪肉の自家製キーマカレー
※ランチ&ディナー



山都町産鹿肉の自家製ソーセージ
※ディナーのみ

肉の経験45年のプロフェッショナルだからこそできる
新鮮で美味しいモツ焼きの店

もつやき処 おにくの大将

Tel.096-325-4129

住 熊本市中央区安政町6-12
シミズビル1F

営 18:00～24:00 (LO23:30)

休 不定休

通りから見える炭火焼きの食欲をそそる匂いと煙で夕方から多くのサラリーマンや若者でにぎわう人気店です。肉の経験45年のプロフェッショナルだけあって、モツの新鮮さと種類の多さ、そして美味しさは格別です。



目の前で串焼きの様子が眺められるカウンター席もオススメ。



ジビエ料理の一例です



串焼き以外にもたくさんのメニューがあります。

季節の地のものや自然食材を使った
創作和食を非日常的な空間で

創作和食ダイニング 善

Tel.0968-74-2898

住 玉名市中1591-8
営 11:30~14:30(LO13:30)
18:00~23:00(LO22:00)
休 日曜日
※ご予約はご相談に応じます

熊本県産の無化学な自然派素材を使用しています。真っ直ぐな美味しさがココにあります。産山村の井さんが育てた赤牛、牛深・磯辺さんが育てた宝牧豚など素材の良さが際立ちます。



店舗には自家菜園もあり、野菜やハーブも作っています。



ジビエ料理の一例です



落ち着いたインテリアに居心地の良さを感じる店内。

銀座で活躍したシェフが腕を振るう
本格的イタリアンの店

イタリア料理 ALLA LIBERA

(アッラリベラ)

Tel.0968-71-6660

住 玉名市小浜233-1
まんさくビル1F
営 ランチ/11:30~15:00
(LO14:00)
ディナー/17:30~23:00
(LO21:30)
休 月曜日

パスタをはじめ肉料理、魚料理も充実しています。厳選されたワインとシェフの料理が相まって“至福”の時を刻んでくれます。



本格イタリア料理が食べられる店。ワインも充実の品揃え。



ジビエ料理の一例です



洗練されたデザインの店内は、木のぬくもりに溢れています。

ジャンルにとらわれず地の食材や
野菜をふんだんに使った料理の店

和 DINING いつものトコロ

Tel.0968-57-9971

住 玉名市松木22-3
営 ランチ11:30~14:00
ディナー18:00~23:00
休 ランチ土・日・祝日
ディナー日(祝日の場合は最終日)

季節ごとに今だけの食材を活かしたお料理をご提供しています。ゆっくりくつろげるソファ席、個室のお座敷(6~12名様)、オープンキッチンで囲んだカウンター席も大変人気です。



和食を基本に和・洋・中の美味しいトコ取りの創作料理が人気。



ジビエ料理の一例です



お酒のすすむお食事をお楽しみください。

地元の食材と自社農場産の
肉でつくる絶品ソーセージが評判の店

ハム工房 TONGTONG

(トントン)

Tel.0968-25-4186

住 菊池市七城町岡田306
七城メロンドーム内
営 物産館 9:00~18:00
休 1月1日~3日(特別休あり)

直営牧場で育てた豚肉を使ったハム・ソーセージ専門店。ここで作られるジビエソーセージは県産猪肉を使って、独自のスパイスと味付けでワインやビールにぴったりと評判です。※数量限定なので事前確認をお願いします。



直営店は菊池メロンドームの中にあり、精肉も揃っています。



ジビエ料理の一例です



いろいろな種類のハム、ソーセージが揃っています。

地元で獲れる山菜やジビエ
鮎などを使った料理で知られる老舗

もと
本さつまや
Tel.0967-72-0006

住 上益城郡山都町浜町132
営 11:30~14:00
17:00~20:00
休 お盆・年末年始



山都町の中心部・浜町にあり、結婚式場も備えています。

地元で獲れる山菜やジビエ、鮎などを使った料理で知られる老舗。ジビエメニューは、当店名物の猪鍋はもちろん、古くから人気の“猪肉のもろみ焼き”など、伝統の味をご賞味ください。
※要予約



ジビエ料理の一例です



客室は個室から大宴会場まであり、各種ご宴会にもどうぞ。

スパイス・ハーブを使った薪火(まきび)料理と
ナチュラルワインの古民家レストラン

THE KEYSTONE GARDEN
(ザ キーストンガーデン)
Tel.0964-47-1775

住 下益城郡美里町清水1161
(霊台橋下)
営 11:00~18:00
休 不定休
※スイーツやスパイスのお持ち帰りも販売しています



四季折々に美しさを見せる自然の美しさに包まれています。



ジビエ料理の一例です



客席は1階と2階に分かれ、1階はファミリー、2階は大人だけの空間です。

築百数十年の古民家をリノベーションした隠れ家的カフェ・レストラン。ナチュラル&オーガニックスタイルをテーマにした体に優しい料理が食べられます。

松橋インターのすぐ近く
無添加、天然酵母のこだわりのパン工房

きねつき石窯パン工房
ぴのきお

Tel.0964-33-0311

住 宇城市松橋町萩尾482-10
営 9:00~18:00
休 月曜日
※月曜日が祝日の場合は翌平日



地元にファンが多いのも特徴。店舗は国道沿いにあります。

松橋インターすぐそばにある地元で人気の手づくりパン屋さん。天然酵母にこだわったパンはどれも美味しいですよ！



ジビエカレーパンのイメージ



製造工程が見えるようにオープンキッチンになっています。

どの料理も安くて美味しいと
地元でも評判の中華料理店

中国料理
八代飯店
(やつしほはんてん)
Tel.0965-34-4174

住 八代市麦島西町4-1
営 ランチ/
11:30~14:30(LO14:00)
ディナー/
17:00~21:15(LO20:45)
最終入店20:30

休 火曜日 ※その他、不定休あり

本格的中華の名店で平日限定ランチが安くて美味しいと好評です。週末やディナータイムには、お得なセットメニューも豊富で、地元食材やジビエを使った料理も豊富に揃います。



球磨川の中州にかかる橋の横にあるので目に着く店舗。



ジビエ料理の一例です



店内は広く、ランチタイムでもいつでもゆっくり食べられます。

八代ジビエ料理を食べられる 老舗の中華料理店

チャイニーズレストラン 王張

(ワンチャン)

Tel.0965-33-8358

住 八代市旭中央通5-9

営 11:00~22:00(LO21:30)

休 無休

食から八代を元気に!「八代美味しい応援団」をスローガンに、八代の産物を利用した料理を提供。地元八代産のトマトを使ったトマピーエン、大麦麵を使った担々麵もオススメ!



お店は2階で、広い駐車場も完備されているので安心。



ジビエ料理の一例です



店内はテーブル席と座敷、大宴会場も用意されています。

開店当初から猪の串焼きを出す 人気の持ち帰り焼き鳥専門店

焼き鳥 太郎と花子

Tel.0965-52-2924

住 八代市鏡町鏡村915
スーパーマーケット「シーズ」内

営 10:00~21:00

休 なし

スーパーの駐車場に店を構える焼き鳥の持ち帰り専門店。安くて旨い焼鳥屋さんとして地元では知らない人がいないほど定番となっています。猪ジビエ串は1本130円で味もコスパも最高です!



軽く下焼きし、注文を受けてから焼き上げるので美味しい!



店舗はスーパーマーケットの駐車場の一角にあります。

天草大王の炭火焼で知られる店 ジビエを新たな名物へ

居酒屋 やまちゃん

Tel.0965-62-1616

予約番号080-5783-7404

住 八代市鏡町223

営 17:00~24:00(OS23:30)

休 第3日曜日
その他不定休あり

天草大王の炭火焼がうまい居酒屋として知られ、地元八代の地産地消メニューとしてジビエ料理の提供をスタート。フェア期間中は店主こだわりのジビエ料理を召し上がっていただけます。



ジビエの旨さがぎゅっと詰まった炭火で焼いたジビエのつくね



店内は座敷テーブル席。ゆったりくつろげます。

創業四十年、地元の食材を生かした 料理で常連客が足しげく通う店

食事処 和嶋

Tel.0965-45-2646

住 八代市坂本町荒瀬5739

営 11:00~19:30(OS19:00)

休 水曜日

地元で捕獲されたイノシシ肉は、新鮮で臭みもなく、鍋にすると最高のご馳走になります。地元野菜をたっぷり使った寒い時期にお薦めの名物料理です。



地元ファンが多いのも特徴。店舗は国道沿いにあります。



ジビエ料理の一例です



メニュー豊富で、天然の猪・鹿・鮎料理がおすすめです。

地元のお母さんたち手づくりのジビエバーガー
パンも野菜も鹿肉も全て八代産

生活研究グループ 鮎帰会

(あゆがえりかい)

Tel.0965-45-3551

(亀田宅)

住 八代市坂本町鮎帰1512

【問】道の駅坂本

Tel.0965-45-2141

【予約】FAXのみ

Fax.0965-45-3551

3日前までに要予約※ご注文は5個から

生活研究グループ鮎帰会のメンバーは、
地元のお母さんたちで、全て手づくりで
安全・安心、そして美味しいハンバーガー
が誕生しました。鹿肉も地元産です。



鹿肉を使った和風の味付けのハンバーガーです。美味しいですよ！



道の駅坂本にて、手づくりの総菜
や加工品も販売しています。



各種加工品を販売している道の
駅坂本。

球磨川の鮎料理やだご汁が人気のレストラン
温泉センターの中にあるお食事処

さかもと温泉センター 球麗温 クレオン亭

Tel.0965-45-8814

住 八代市坂本町川嶽1091

営 月～水／

11:00～14:30(OS14:00)

17:00～19:30(OS19:00)

金・土／

11:00～14:30(OS14:00)

17:00～20:30(OS19:45)

日／

11:00～20:30(OS19:45)

休 毎週木曜日(但し祝祭日は営業)



温泉とお食事の両方が一度に楽しめます。



ジビエ料理の一例です



ちょっとした会席や宴会にも
利用できます。

釣りや山歩きをする人たちにも
御用達の宿

民宿 山女魚荘

Tel.0965-67-5201

住 八代市泉町樺木106-2

営 チェックイン15:00

チェックアウト10:00

休 不定休(電話にてご確認ください)



溪流釣りや観光、山登り等に便利な民宿です。



ジビエ料理の一例です



囲炉裏のある部屋で、団欒の
ひと時を楽しめます。

猟師であるご主人自らが五家荘の山
で仕留めたイノシシやシカを使ったジ
ビエ料理など、四季折々の山の幸と
もにお楽しみ頂けます。

八代・泉町周辺の特産物が揃う物産館
地産地消にこだわったレストランに注目

ふれあいセンターいずみ レストラン滋味健丈 「炉丹」

Tel.0965-67-3500

住 八代市泉町下岳3296-1

営 11:00～17:00

休 水曜日定休(祝祭日営業)

※前日までのご予約(4名様以上)で
平時夜間営業致します

ヤマメ、猪、鹿や地元産の農林産物が
食材の美味しい和食レストランで、季
節に応じた期間限定メニューが人気で
す。物産館もありますので地域の特産
品も多数揃います。



開放的な空間と杉板を張った中庭が特徴のふれあいセンターいずみ。



ジビエ料理の一例です



レストランは広々として、ゆった
りとした空間で食事ができます。

球磨川のほとりで、自然を感じながら
心も体もホッとするジビエ料理をどうぞ

道の駅 坂本

Tel.0965-45-2141

住 八代市坂本町荒瀬1239-1

営 物産館 10:00~18:00
(12/31・1/1休)

レストラン 平 日/11:00~14:30
(OS14:00)
土日祝/11:00~15:30
(OS15:00)

休 毎週火曜日

坂本特産品の販売やレストランのある道の駅。ジビエメニューをはじめ川魚料理、名物「荒瀬ダムカツカレー」など、多くの方々に満足していただけます。



道の駅として、地域の特産品や情報がいっぱい。



ジビエ料理の一例です



各種定食や麺類、カレーも人気のレストラン。

地元のファンに愛される猟師直営の名物食堂
名物は猪・鹿のジビエ合挽きハンバーグ定食

ジビエ料理 四季彩 里山

Tel.0965-38-9705

住 八代市二見下大野町731

営 昼/11:00~14:00
夜/17:00~22:00

休 毎週土・日以外

自社で捕獲処理した新鮮な、猪肉・鹿肉を使ったジビエ料理専門店です。食堂は毎週土・日曜日営業、宴会コースは3日前までにご予約下さい。(4名様より)



静かな里山の中にある食堂は、処理加工施設も併設しています。



ジビエ料理の一例です



小上がりもあり、団体での利用やジビエ料理の宴会もOK。

現役猟師&ジビエ専門精肉加工所直営の
ジビエ食堂オープン！

俺のジビエ 猪王

Tel.090-7382-5191

住 八代市東陽村北椎屋2659-1

営 精肉販売/10:00~17:00
バーベキュー/
11:00~16:00
(金・土・日・祝のみ営業)

休 毎週水曜日
その他臨時休業有り

猪・鹿の炭火バーベキューと精肉小売の店。特製メンチカツや猪肉の煮込みハンバーグ等のお店オリジナルの惣菜もご用意しています。



川の畔にバーベキュー台が並びます。



ジビエ料理の一例です



ジビエ料理の一例です

熊本でいちばん最初に猪鍋を出した元祖
温泉も宿泊も堪能できる老舗料理旅館

御用蔵の しらさぎ荘

Tel.0966-22-3420

住 人吉市下林町2647-3

営 11:30~21:00
(クローズ22:00)

休 無休(年末年始休)

約2000坪の敷地内に食事処と宿、源泉掛け流しの温泉があり、山里らしい郷土料理と球磨焼酎が味わえます。なかでも猪鍋は創業当時の名物料理で県内外から常連客で賑わいます。



老舗料理屋の風情溢れる建物は、歴史と伝統を感じさせます。



ジビエ料理の一例です



お座敷からは大きな鯉が泳ぐ池を見渡せます。