

天草の食材と器が奏でる
フランス料理の店



天草出身のオーナー夫婦が二人三脚で切り盛りする天草フレンチのお店。夫婦で狩猟免許も取得し、猟期中には猪や鹿の他、雉やヤマドリ、コジケイや鴨類などもメニューに登場します。また、プロアングラー(釣り師)でもあるシェフが釣り上げた天然地魚は、海のジビエと称されるほどの逸品です。

LE BISTROT 2PLATS (ドッブラ)

Tel.096-356-1430

住/熊本市中央区新町2-10-10
営/18:00~23:00(L022:00)
休/不定休



赤と青を基調とした外観は、まさにフランスのビストロ!!洗馬橋電停より徒歩1分。



テーブル2卓とカウンターだけの小さなビストロです。

ナチュラルワインと
フレンチの店



ミシュラン熊本でビブルマンに選ばれたワインに合わせた食事がおいしい店。ナチュラルワインの品揃えはもちろん、ジビエをはじめ、自然農法野菜や無投薬豚鶏肉など安心安全な食材のコース料理を是非お楽しみください。

ワイン食堂 トキワ

Tel.096-240-5252

住/熊本市中央区坪井2-4-28 2F
営/ランチ(不定期)/12:00~15:00(L014:00)
ディナー(4,620円コースのみ)/18:00~23:00(L020:30)
休/日曜日及び不定休あり



ゆっくり食事が楽しめる温もりのある店内。



ナチュラルワインの選び方は店主までご相談ください。

シャワー通り佇む
イタリアンレストラン



シャワー通にあるテラスのあるビストロレストラン。自家製野菜を使ったパスタやピザ、肉料理、定番のチーズ料理などが豊富で、ワイン通にもお勧めです。

びすとろルポ

Tel.096-326-2622

住/熊本市中央区下通2-7-32 シャワーヴァレービル1F
営/平日・日曜/17:30~22:30(OS22:00)
金曜・土曜/17:30~24:00(OS23:00)
休/月曜 ※祝日の場合は変更有



この店ならではの人気のテラス席。



自家菜園のサラダやピザをはじめ、ハイジでお馴染みのラクレットチーズも人気です。

アラカルトとお酒を楽しむ
隠れ家的フランス料理店



シャルキュトリーとはハムやソーセージ、パテやテリーヌ等の食肉加工品の総称でフランスの伝統的な食文化。自家製のシャルキュトリーを肴に相性の良いお酒との幸せなひとときをご提供します。

charcutier charmant

(シャルキュトリーシャルマン)

Tel.096-326-1171

住/熊本市中央区上通5-6 村上屋ビル1階
営/平日18:00~(L022:00) 日曜日12:00~(L014:00)・18:00~(L022:00)
休/不定休



ショーケースのシャルキュトリーは、いつでもテイクアウトできます。



ビルの1Fにあるカワイイお店です。

大人の隠れ家的な
創作フレンチの店



シェフの地元、球磨産の食材など、県産食材をふんだんに使ったコース料理が手頃でおいしいと評判の店。この秋から県産ジビエを使った料理も登場しています。

Brasserie yanaga

(ブラスリー ヤナガ)

Tel.090-6633-1013

住/熊本市中央区新町4-1-19

営/ランチ(火~金)12:30~14:30(L013:45)

ディナー(月~木)18:00~21:00 (金)18:00~22:00 (土)14:00~22:00

休/日曜日、不定休



外壁のレトロ感が素敵な長崎次郎書店裏の貸蔵だった建物を改装。



手塗りの壁と木の温もりに包まれた店内。



素材の良さを見極めた
料理を和モダンな空間で



新屋敷の閑静な住宅街に佇む白壁の一軒家。大阪、東京、フランスで修業を重ね10年前に独立開店。2018年にはミシュラン熊本で2つ星を獲得。繊細な手仕事の技でシンプルで美味しい料理を堪能できます。

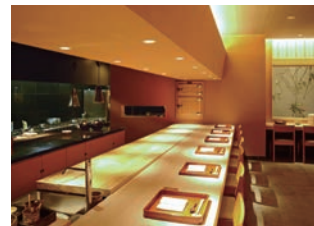
新屋敷 幸福論 (しんやしき こうふくろん)

Tel.096-366-6566

住/熊本市中央区新屋敷3-8-6

営/18:30~最終入店21:00 ※前日までの完全予約制

休/不定休



店内はカウンター6席と、ゆったりとした6名の個室が2部屋。



会席料理をおまかせのコースでディナーのみ完全予約制。



ジビエハンバーガーと
ホットドッグが人気



オーナは、焼肉の名店"焼肉すどう"で修行後、トコシエバーガーで経験を積みジビエをメインにバーガーやホットドッグ等をBBQスタイルで販売しています。

フードトラック&出張BBQ

808diner

Tel.080-3185-8390

住/熊本市北区麻生田4-2-40 THE LAUNDRY LOUNGE内

営/11:00~18:00頃まで※売り切れ次第終了 ※県内各地のイベント等への出店も

多いので、ご来店の際は事前に電話予約をお願いします。



ハワイのビーチを思わせるデザインのフードトラック。



ハンバーガーは注文を受けてから目の前で調理します。



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!

ひとり焼き肉を
思う存分堪能できます！



熊本産ジビエ(猪肉)をはじめ、名物ホルモン焼き、くまもと黒毛和牛「和王」を取り揃えた“ひとり焼肉店”です。精肉卸店直営だからこそ、お肉はどれも新鮮!ジビエはもちろん、ホルモン好きには見逃せません。

ホルモン焼き ひとり焼肉 肉もん

Tel.096-342-5454

住/熊本市中央区城東町2-22
営/平日16:00~23:00 土日12:00~23:00
休/毎週月曜日・屋台村休日



今、話題の熊本屋台村にあるお店で、ひとり焼肉を満喫できます。



和牛を中心とした食肉専門卸ならではの品揃え。ホルモンも新鮮です!

豊富な逸品料理と
活魚が楽しめる居酒屋



猪肉生姜焼き御前 1,680円(税込)
専用活魚車で天草・鹿兒島より直搬される活きた魚介をお手頃な価格で食べられる人気の店。フェア期間中はジビエも登場します。

大漁活魚 ほうらい茶屋 長嶺店

Tel.096-234-6082

住/熊本市東区長峰東6丁目30-8
営/11:00~15:00(L014:30) 平日17:30~22:30(L022:00)
土日祝は17:00~営業 休/年中無休(12月31日~1月1日のみ休み)

ジビエは事前にご確認ください



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。



いけすの中の魚は、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。



地産地消で常連ファンに
人気のカフェレストラン



田園風景の中に佇む白を基調とした山小屋風の外観で、地元野菜をたっぷり使用したランチや手作りソーセージ・ベーコン・石窯パンなどが人気の店。

田舎茶房 野の花

Tel.0964-33-6094

住/宇城市松橋町浅川1225-1
営/11:00~21:00
休/毎週水曜日・木曜日 ※祝日の場合営業



淹れたてのコーヒーの香りがよく似合う店内。



宇城産猪肉を使ったジビエメニューをご用意しています。

「亥の子いなり寿司」も
人気の活魚料理店



お店の名物は、新鮮な鯛をたっぷり使った鯛茶漬定食や海鮮丼、これから美味しくなる「このしらの焼き寿司」など。ジビエ料理は甘辛く炊いた猪肉を酢飯とあわせ、いなり寿司にしました。さらにセイロで蒸して風味豊かに。テイクアウトでもどうぞ。

寿司・割烹 大番

Tel.0964-53-0747

住/宇城市三角町三角浦281-1
営/11:00~20:00(L019:30)
休/木曜日※祝日の場合は営業



これぞ寿司店といった風情ある店構え。



店頭では冷凍の亥の子いなり寿司も販売。クール発送もしています。

自然の味を大切にした
手づくりイタリアン



丁寧な下処理で歯切れ良い柔らかな肉を自家栽培の野菜と共に。完全予約制のランチコース(4,950円~)のみで、コース内容は季節によって変わります。

イタリア料理
まんじゃぺしえ

Tel.070-9023-4325

完全予約制

住/熊本県下益城郡美里町三加476
営/土曜・日曜・月曜・火曜 12:00~15:00
休/水曜日・木曜日・金曜日



古民家をリノベーションした居心地の良い店内です。



人気のパスタソースやドレッシングなども販売予定です。



地元で獲れる食材を
使った料理の老舗



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

本さつまや (もとさつまや)

Tel.0967-72-0006

ジビエは事前にご確認ください

住/上益城郡山都町浜町132
営/11:30~14:00 17:00~20:00 ※お食事は事前にご予約ください
休/お盆・年末年始



清流の瀬音と
開放感溢れる食事処



代々の肥後藩主が毎年獲れたての落ち鮎を楽しみに訪れたと伝えられる甲佐のやな場。6月~11月上旬は鮎料理を、12月~5月には鮎の替わりにジビエも選べるお食事が楽しめます。

甲佐町やな場

Tel.096-234-0125

猪鍋は前日までの予約

住/上益城郡甲佐町豊内19-1
営/昼営業 11:30~16:00 (LO 15:00) 夜営業 17:00~21:00 (LO 20:00)
※夜営業に関しては予約制になっております。
休/火曜日



風流な佇まいを持つやな場の風情を感じながらお食事をお楽しみください。



フェア期間中は鹿肉、猪鍋などをご提供致します。

シェフ渾身のイタリアンが
ランチ&ディナーで楽しめる



築140年の古民家をリノベーションしたイタリアン料理の店。イタリア、東京で腕を振るったシェフによる季節感溢れる料理をモダンで落ち着いた雰囲気の中で素敵なお料理を楽しめます。

trattoria SanVito

(トラットリア サンヴィート)

Tel.096-285-1763

住/上益城郡甲佐町仁田子549
営/ランチ 11:30~14:00 (LO) ディナー 18:00~(3日前までのご予約コースのみ)
休/水曜日



太い梁と土壁、温かみのある照明が落ち着く店内。



もともと民俗資料館として親しまれていた時の流れを感じるレストランです。

清和文楽鑑賞と素朴で
美味しい料理が楽しめる



物産館には特産品や加工品等の販売コーナーと地元食材などをふんだんに使った定食等が人気のレストランがあります。ジビエは町内産の地産地消で、いつでも食べられます。

道の駅清和文楽邑

清和物産館「四季のふるさと」

Tel.0967-82-2727

住／上益城郡山都町大平152
営／11:00～15:00
休／火曜日



昔ながらの煮しめ、野菜の天ぷら、酢の物などが懐かしい「お鶴弁当」(要予約)。



木造建築の美しさも清和物産館の見どころです。



静かな森に囲まれた
炭火焼きの名店



森の恵みを炭火で焼いて堪能できる、きのこ農家が営む自然に囲まれた店。名物は地鶏の炭火焼きと自家製椎茸、なめこが入ったご汁で県外客にも人気の味処です。

森の味処 なかむら

Tel.0968-27-0841

住／菊池市雪野1244
営／11:00～15:30(L014:30) ※夜の営業は御相談による
休／水曜日



和食×新風×ジビエ
創作料理を楽しめるお店



京都の割烹料亭で修行した板前と京野菜フレンチ店で修行したシェフによる和食とフレンチが融合した新しい会席料理で知られる名店。歴史を感じる店内でつくりごのひと時を満喫できます。

ピアパレスみいけ

Tel.096-293-2385

住／菊池郡大津町大津1104
営／11:00～23:00
休／不定休

ソムリエでもあるシェフが
腕を振るうフレンチレストラン



フレンチシェフでありソムリエでもあるオーナーシェフが腕を振るうフレンチレストラン。「美味しいものを健康的に」をモットーに県産有機、無農薬野菜やジビエを使った料理が人気の店。

CUISINE TERROIR 寿

(キュージーヌテロワール ヒサ)

Tel.096-293-2880

住／菊池郡大津町大津1104 ピアパレスみいけ一階
営／ランチ11:30～14:30(14:00OS)
ディナー18:00～22:00(21:30OS) ※予約制(前日15:00まで) 休／月曜日



コロナ禍でも安心して大人数での宴会も可能な大ホール完備。



宴会、法事、仕出しも承っております。



公式サイト



Facebook



ピアパレスみいけの1Fにあるお店の店内。居心地のいい空間です。



自然の持つ美味しさと力強さをシンプルに表現するジビエ料理。

杖立温泉の老舗
和風オーベルジュ



創業天保14年。1日限定5組の老舗温泉宿。ソムリエでもある七代目店主が腕を振るう創作料理を目当てに多くのお客様が訪れます。地元産のジビエを使った料理も登場します。

杖立温泉 米屋別荘

Tel.0967-48-0507

住/阿蘇郡小国町下城4162-4
営/チェックイン15:00 チェックアウト10:00
休/お問い合わせください



源泉掛け流しの露天風呂。



料理は月替わりで、四季折々の自然の彩と食材の魅力を引き出した前菜。(一例)



小国の
オーベルジュ



阿蘇の大自然を一望する展望露天風呂とフレンチを基本とした創作料理が人気の宿。夕食には阿蘇産のジビエ(猪・鹿)を使ったジビエコースも選ぶことができます。

湯宿

小国のオーベルジュわいた館

Tel.0967-46-4553

住/阿蘇郡小国町西里3006-2
営/チェックイン15:00 チェックアウト10:00
休/お問い合わせください



絶景が望める天空の露天風呂。



地元産の食材をふんだんに使った食事と温泉を楽しむ阿蘇のオーベルジュです。



黒川温泉の名湯
四千坪の敷地に、わずか八棟



黒川温泉の静かな森に2016年10月に開業した宿。熊本県産はもとより九州自慢の旬の味わいを厳選したお料理でお迎えます。特に秋冬限定で夕食に「ジビエ懐石」をお選びいただけます。

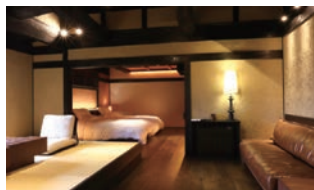
黒川温泉御処 月光樹

Tel.0967-44-1717

住/阿蘇郡南小国町満願寺6777-2
営/チェックイン15:00 チェックアウト11:00
休/お問い合わせください



木々に囲まれた露天風呂。



美しい和モダンの落ち着いたある全室離れた客室。全てに内風呂・露天風呂が付きまます。



大きな暖炉で
焼き上げる薪火料理



自然あふれる阿蘇山麓の美しい自然のなかに佇むオーベルジュ。薪を使った薪火料理がおいしい南阿蘇の泊まれるレストランとして、県内外から多くのファンが訪れます。

山小屋Holahoo

Tel.0967-67-2008

住/阿蘇郡南阿蘇村河陽4635-6
営/チェックイン15:00~18:00 チェックアウト10:00
休/不定休



南阿蘇の豊かな自然に囲まれ、先代から引き継ぎ今年で37年目を迎えます。



薪火が見えるレストランでは特別な時間とお料理を堪能していただけます。

