

いよいよジビエシーズン到来
今年も60店舗で開催!



【お問い合わせ】
くまもとジビエ料理フェア2024
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
TEL.096-381-6228

くまもとジビエ料理フェア



レストランガイド

熊本の秋～冬を彩る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。

発行/熊本県

くまもとジビエコンソーシアム



くまもと ジビエ料理フェア2024

フェア
開催期間 令和6年
2月3日(土)~3月3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を開催します。フェア参加の県内60店舗で、ぜひジビエの美味しさを味わってみてください。



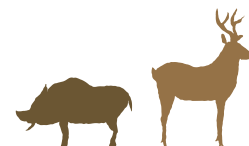
フェア期間中、このガイドブックに掲載の店舗で美味しいジビエ料理をお召し上がりいただけます。フェア期間終了後については各店舗にご確認ください。

※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。

■熊本市内	
antica locanda MIYAMOTO	3p
フランス料亭 七彩	3p
花小町	4p
湖鏡 KOKYO	4p
PAOLO/出張料理KEITA	5p
コントロール食堂	5p
ホテル熊本テルサ	6p
山ねこ軒	6p
cocina uchida	7p
焼肉 焔常	7p
popola	8p
炭火×肉×ワイン KOBAYASHI	8p
WORLDBEERTERMINAL KAEN	9p
囲炉裏 炭薫	9p
Pizza.肉.ワイン イルフォルノドーロ	10p
熊本炉端イタリア人と自然派ワイン いるふお	10p
LE BISTROT 2PLATS	11p
ワイン食堂トキワ	11p
びすとろルパ	12p
charcutier charmant	12p
Brasserie yanaga	13p
808diner	13p
新屋敷 幸福論	14p
ホルモン焼き ひとり焼肉 肉もん	15p
ほうらい茶屋長嶺店	15p
■宇城・上益城・下益城エリア	
田舎茶房 野の花	16p
寿司・割烹 大番	16p
イタリア料理 まんじゃべしえ	17p
本さつまや	17p
甲佐町やな場	18p
trattoria SanVito	18p
清和物産館「四季のふるさと」	19p
■菊池・玉名エリア	
森の味処 なかむら	19p
ピアパレスみいけ	20p
CUISINE TERROIR 寿	20p
■阿蘇エリア	
杖立温泉 米屋別荘	21p
黒川温泉御処 月光樹	21p
小国のオーベルジュ わいた館	22p
山小屋Holahoo	22p
グリルド加藤	23p
■八代エリア	
中国料理 八代飯店	23p
チャイニーズレストラン 王張	24p
焼き鳥 太郎と花子	24p
さかもと温泉センター 球麗温 クレオン亭	25p
カネムマンソーセージ	25p
山女魚荘	26p
ふれあいセンターいずみ レストラン 滋味健丈「炉丹」	26p
ジビエ料理 四季彩 里山	27p
道の駅 東陽	27p
■球磨・人吉エリア	
和食乃さんるーぶ	28p
ほうらい茶屋人吉店	28p
物産館 水の上の市場	29p
小さなレストラン ふきのとう	29p
ハム・ソーセージ工房ナカムラ	30p
美食の森 Reピエ(村上精肉店)	30p
ロッジ 山小屋	31p
民宿 山里	31p
Cafe みなもと	32p
道の駅 子守唄の里 五木	32p
■天草エリア	
Trattoria Via Centro	33p



薪や炭等の自然の炎で
調理する至福の料理



20席のゆったりとした店内はすべての席から庭園を見渡せる
贅沢な空間。ショップも併設しています。フェア期間中、ジビエ料
理はコースの中でご提供しています。

antica locanda
MIYAMOTO (アンティーカ・ロカンダ・ミヤモト)
Tel.096-342-4469

住/熊本市中央区新屋敷1丁目9番15号 濫觴ビル102号
営/ディナー18:00~22:00 ※日曜日のみお子様同伴可能/ショップ10:00~19:00
休/月曜



全ての客席から眺められる庭園。



南チロルの山小屋をイメージした閑静な住
宅地・新屋敷に溶け込む外観。

極上の
フレンチを堪能



猪料理

- バラ内の煮込み
- 骨付猪肉のロースのロティ
- ヒレ肉のコンフィ

フランス料亭 **七彩**
Tel.096-277-1237

住/熊本市中央区上通町4-10 トライバル2F
営/ランチ11:30~15:00 ディナー17:30~21:30
休/水曜日



シックで優雅な雰囲気たっぷりの店内。



熊本県産の食材や高級食材を織り交ぜたフ
レンチフルコースが堪能できます。

ここでしか食べない熊本の食材あり
ガストロリジョン(土地の胃袋)に県外客も多い名店



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
い料理とワインがいただけるお店。木の優しさとかみのある
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。

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11:30~12:30(OS) ディナー18:00~19:30(OS) ※コース料理のみ。事前予約。
休/毎週火・水・木曜日



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。



ランチコース/4,400円-6,600円
ディナーコース/11,000円-16,500円
でご用意しております。

湖畔に佇む
一軒家のレストラン



江津湖を一望するガーデン席やテラス席が人気のレストランで
す。季節の食材を素材の持ち味が輝く体に優しいひと皿に仕立
て、多彩なコース料理にしてご提供しています。

湖鏡 KOKYO
Tel.096-285-7877

住/熊本市中央区神水本町6-73
営/ランチ11:30~13:00 13:15~14:45(2部制)
ディナー18:30~22:00(O.S 20:00) ※要予約 休/不定休



くまもとのジビエを使用したお料理はディ
ナーコースでお楽しみいただけます。



多彩な空間と季節の食材を使った彩豊かな
お料理をお楽しみいただけます。

**出張料理やケータリング
オードブルやテイクアウトも豊富**



名物のラザニアなど、イタリアン惣菜が人気のお店です。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・惣菜をお気軽にお楽しみいただけます。

PAOLO / 出張料理KEITA

Tel.096-288-2456

住／熊本市北区清水亀井町55-64 トルチェ1F
営／11:00～ 要予約
休／不定休



出張料理もご予算や人数、料理のご要望に合わせてお請けしています。



県産食材等を豊富に使ったオードブルも人気です。



**地産地消も取り入れた
ランチ&ディナー**



料理が美味しい上質なホテルとして知られます。お昼はランチ&デザートバイキング、夜はディナーバイキングが人気です。フェア期間中は鹿キーマカレーをご用意しています。

ホテル熊本テルサ

Tel.096-387-7777

住／熊本市中央区水前寺公園28-51
営／ランチ11:30～14:30(OS14:00) デイナー17:30～21:00(OS20:30)※ディナーは前日14時まで要予約
ル・カフェ9:30～17:00(ランチ/11:30～14:30(OS14:30))
休／原則、年中無休(要確認)



熊本県庁のすぐ隣にあり、お食事はもちろん、宿泊や宴会も可能です。



明るく開放的なレストランでは、特に内容充実のランチメニューが人気です。



**食材にこだわったお料理と
ナチュラルワインの店**



熊本県産の食材をシンプルなイタリア料理でワインとともに楽しめます。現在は、アラカルトのみ。フェア期間中はジビエもご用意しています。ボリュームの調整、苦手なものやアレルギー等ご要望はご注文時にお申し付けください。

コントロール食堂

Tel.096-352-2869

住／熊本市中央区下通1-5-7 たそがれ東館 1F
営／18:00～23:00
休／日曜日・不定休(SNSにて告知)



菊池から令和5年5月に移転オープン。



お勧めのカウンター席。料理はもちろん、シェフとの会話も楽しめます。



**ジビエでひとくりにし
思考停止にしない狩猟肉料理店**



県内を中心に狩猟採取された野生鳥獣をメイン食材にした狩猟肉料理専門店。自然の恵みに感謝し命を頂く事の有り難さを改めて感じていただき、美味しく正しくジビエを理解しましょう。

狩猟肉料理店

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／月曜日～土曜日18:00～21:00(LO)※前日までの完全予約制
休／日曜日・不定休



カウンター越しに新調理を見ながら美味しいワインが楽しめます。



10名程度の宴会や貸切もOKです。



スペイン料理を
中心とした地中海料理



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。

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／土日祝限定ランチ11:30～15:00(L014:30)

ディナー18:00～24:00(パエリアL022:00 L023:00)

休／水曜日



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。



当店のジビエ料理の一例です。



阿蘇産あか牛
一頭買いの焼肉店



大切な日や記念日、ゆったりとした空間で熊本県産あか牛肉を食べられる店。料理は6,600円～11,000円(税込)で、一頭買いならではの希少部位も堪能できます。

焼肉

昆常 (きつね)

Tel.096-321-6277

住／熊本市中央区花畑町12-16 ザ・銀座ビル3F

営／18:00～24:00(L023:30)

休／不定休



割烹料亭のような広々としたカウンター席。



ジビエフェア期間中は天草産を中心とした猪肉をご用意しています。



常備200本以上のワインと
絶品イタリアンの店



素敵な夜景を眺めながら、熊本県産のあか牛や鹿コース、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。様々なシーンに対応可能です。

popola (ポポラ)

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



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。



充実のワインセラーでお好みのワインを!



炭火焼とワインが
おいしい大人の隠れ家



熊本県産牛肉や魚、季節の野菜、そして骨付猪肉など、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×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 ※営業時間外もお気軽にご相談ください

休／日曜日



炭焼き料理とおすすめの創作料理も楽しめます。



当店オススメの和牛にぎりもご用意しています。



9種類のクラフトビールと
大窯で焼く本格ピッツァ



銀座通りに面したニューヨークスタイルのカジュアルなビアレストラン。特注の大きな窯で焼くピッツァや名物のフィッシュ&チップスなどがクラフトビールにぴったりです。

**WORLD BEER TERMINAL
KAEN** (ワールドビアターミナル カエン)

Tel.096-288-3434

住/熊本市中央区下通り1丁目10-3

営/月~木18:00~24:00 金18:00~翌1:00 土17:00~翌1:00

休/日曜日 ※月曜が祝日の場合、日曜日は営業します



ピッツァ窯を眺める人気のカウンター席。



国産フィレ肉の鉄板焼き等の単品メニューや飲み放題付きのコースも豊富。

ナポリピッツァと窯焼き料理の
おいしいイタリアン



ピッツァの名店「イルフォルノドーロ」。菊池市に本店があり熊本市内にある2号店は、ナポリピッツァだけではなく前菜から、パスタやお肉にデザート、ワインまで本格イタリアンが楽しめます。

Pizza.肉.ワイン

イルフォルノドーロ

Tel.096-227-6299

住/熊本市中央区手取本町3-9-1 Fanビル1F

営/12:00~15:00(L014:30) 18:00~22:30(L022:00)

休/年中無休



カウンター席では、しずる感を!テーブル席では、ゆったりとお過ごしいただけます。



猪レバーパテは濃厚な美味しさがクセになります。

あか牛1頭買い!
街中の隠れ家的な店



上通りを広町方面に抜けた南坪井にある、隠れ家的な雰囲気「炭薫」。店内は全て囲炉裏席で、地鶏やあか牛、県産猪肉を炭火で焼きながらおいしいお酒を楽しめます。

囲炉裏 炭薫 (いろいろすみか)

Tel.096-245-6727

住/熊本市中央区南坪井町7-17 オツツキビル2F

営/17:00~23:00(料理L022:00/ドリンクL022:30)

※営業時間外もお気軽にご相談ください

休/不定休



程よい店内照明と囲炉裏と炭火の薫りに癒される店内。



寒い時期にぴったりの他では味わえない「あか牛もつ鍋」も人気!

薪火×炭火で奏でる
新感覚イタリアン



本格ピザ専門店「イルフォルノドーロ」が手掛ける新感覚モダンイタリアン。炭火の炉端焼きで提供する県産の野菜、あか牛、ジビエ等をナチュラルワインとともにご賞味ください。

熊本炉端イタリアンと自然派ワイン

いるふお

Tel.090-9565-8117(予約不可)

住/熊本市中央区城東町2-22

営/平日17:00~23:30(L022:30) 土日12:00~23:30(L022:30)

休/不定休



カウンター席からは炉端で焼く料理を見ながら美味しいナチュラルワインが楽しめます。



山都町産のヤマメやオーナー自ら捕獲した猪のロースト等が人気です。

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(LO22:00)
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(LO14:00)
ディナー(4,620円コースのみ)/18:00~23:00(LO20:30)
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~(LO22:00) 日曜日12:00~(LO14:00)・18:00~(LO22:00)
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。

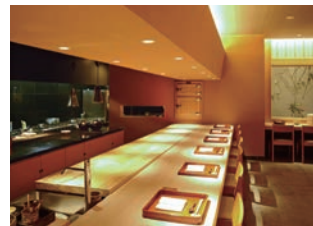
新屋敷 幸福論 (しんやしき こうふくろん)

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



山都町の中心部・浜町にあり、結婚式場も備えています。



ジビエ料理は定番の猪鍋から創作料理まで、ご要望に応じて承ります。



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



炭火で黒光りする梁と土壁の店内からは美しい自然が見渡せます。



木立の中にひっそりと佇むお店。秋の紅葉シーズンは特に賑わいます。



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。



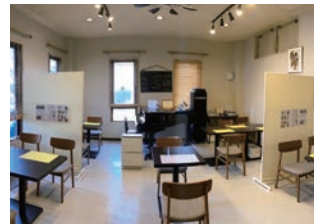
宴会、法事、仕出しも承っております。



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。

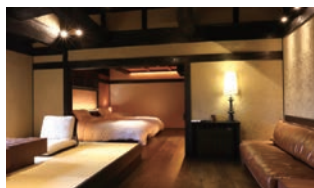
黒川温泉御処 月光樹

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。



ピザがおいしい
薪窯のあるレストラン



高森町の食材にこだわった洋食メニューが美味しいと評判の店。高森名物となったトマトカレーや高森産ナス「ひごむらさき」の料理など、ランチ・ディナー、そしてテイクアウトで楽しめます。フェア期間中はジビエ料理をご用意しています。

グリルド 加藤

Tel.0967-62-1020

住／阿蘇郡高森2195-10

営／11:30～15:00(L014:30) 18:00～23:00(L022:30)

休／水曜日



国道から少し入ったところにある薪窯の煙突と赤い看板が目印です。



メニューも豊富でファミリーでも気軽に入れます。

安くて美味しいと
評判の中華料理店



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。

中国料理

八代飯店 (やつしほはんでん)

Tel.0965-34-4174

住／八代市麦島西町4-1

営／ランチ11:30～14:30(L014:00) ディナー17:30～21:00(L020:30)

休／火曜日 ※その他、不定休あり



球磨川の中州にかかる橋の横にあり、赤い看板が目印です。



お取り寄せできる店オリジナルの鹿肉を使った「鹿肉丼」シリーズ。

八代ジビエ料理を食べられる
老舗の中華料理店



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、ジビエなど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とまびえん(950円)、ジビエがたっぷり入った担々麺(980円)もおススメ!

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／ランチ11:00～14:30(L014:00) ディナー17:00～21:00(L020:30)

休／火曜日



お店は2階で、広い駐車場も完備されているので安心。



八代産トマトがたっぷり入った酸味と旨味のとまびえん(950円)もおすすめ。

猪の串焼きを出す
持ち帰り焼き鳥専門店



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120円で味もコスパも最高です!

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「カガミユウマート」内

営／10:00～20:00

休／毎週水曜日・月1木曜日



店舗はスーパーマーケットの駐車場の一角にあります。



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!

人気の温泉センターの
中にあるお食事処



自然を満喫しながら楽しめる露天風呂をはじめ、サウナ、家族風呂などが充実。レストランではジビエ料理として「鹿カツ丼」がおすす。甘いタレと鹿カツの相性抜群です。

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/11:00~14:30(OS14:00)
休/毎週木曜日(但し祝日の場合は営業)



温泉とお食事の両方が一度に楽しめます。



ちょっとした会席や宴会にも利用できます。



ソムリエが作る
ソーセージ&ハム



2022年度の肥後もっこすのうまかもんグランプリベストセレクションに選ばれた「鹿肉のケーゼ」が大人気のソーセージ&ハム工房。通販や八代よかとこ物産館で購入できます。

カネムマンソーセージ

Tel.0965-65-5008

住/八代市千丁町新牟田1391-3
休/不定休(ご連絡ください)
mail:kanemuman@gmail.com(インスタグラムDMからご注文いただけます)



八代産野生鹿のケーゼ。注文に製造が間に合わないほど人気急上昇中。



人気のベーコンやソーセージ、スモークチーズ等のセットも販売しています。

釣りや山歩きをする人にも
御用達の宿



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ともに楽しみ頂けます。

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16:00 チェックアウト10:00
休/不定休(電話にてご確認ください)



渓流釣りや観光、山登り等に便利な民宿です。



囲炉裏のある部屋で、団楽のひと時を楽しめます。

地産地消にこだわった
物産館のレストラン



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。

ふれあいセンターいすみ 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(OS16:30)
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



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すみ。



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。

地元ファンに愛される
獵師直営の名物食堂



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。お食事・宴会コース共3日前までにご予約ください。

ジビエ料理 四季彩 里山

Tel.0965-38-9705
(090-6630-2468)

住/八代市二見下大野町731
営/昼11:00~14:00 夜17:00~21:00
休/年中無休 ※但し3日前までに要予約



処理加工施設も併設しています。



小上がりもあり、団体での利用やジビエ料理の宴会もOK。

猪・鹿の 슬라이スや
ブロックなど販売



八代市東陽町の新鮮な特産品が揃う直売所「菜摘館」でジビエが購入できます。旬の野菜、果物、加工品がうれしい直売所価格で買えるとあって人気。特産の生姜はもちろん、毎朝農家直送の採れたての農産品等が並びます。

道の駅 東陽

Tel.0965-65-2112

住/八代市東陽町南1051-1
営/7:00~18:00 レストラン11:00~15:00(OS14:00)
休/無休(レストランは水曜日)



名物の新生姜の時期になると県内外から大勢の買物客で賑わいます。



野菜・果物以外にも地元の特産品、葱菜も人気。

和食を中心に洋食まで!
ファミリーレストラン



漁場から直搬される新鮮な活魚を様々なメニューで提供する人気のレストラン。和食以外に肉料理なども充実し、小さいお子様連れやファミリーでの食事也大満足の店。フェア期間中は鹿ハンバーグ定食をご提供いたします。

和食乃 さんるーぷ

Tel.0966-23-3833

住/人吉市瓦屋町1496
営/11:00~22:00(OS21:30)
休/第1・3火曜日



人吉インターから車で3~4分。大きなやぐら提灯が目印。



刺身や寿司、季節の天ぷら等をはじめ、ステーキやハンバーグ等も人気です。

豊富な逸品料理と
活魚が楽しめる居酒屋



天草・鹿児島より直搬された活きた魚介をリーズナブルな価格で食べられる人気店!特に人気ののが「刺身得盛り」で、新鮮で美味しいと評判です。

活魚旬菜

ほうらい茶屋 人吉店

Tel.0966-22-7573

住/人吉市相良町1027-1
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)

ジビエは事前にご確認ください



大きな駐車場を完備した店舗で、遠くからでもすぐわかります。



店内にはいけすがあり、活きのいい魚をご用意しています。

ジビエ料理、山菜類など
山里の幸が楽しめます



「市房ダムカレー」は、県外からわざわざ食べにくるジビエファンもある定番メニュー。ダム湖をイメージしたグリーンカレーに鹿カツ、鹿スペアリブをトッピングした名物です。

物産館 水の上の市場

Tel.0966-46-0111

住/球磨郡水上村湯山47-8
営/レストラン11:00~15:00
休/水曜日



市房ダムの畔にある物産館。店内のレストランでジビエ料理が食べられます。



スパイス香るオトナCURRYとして販売中のジビエ・キーマカレー。



ジビエ料理が
食べられる中華食堂



名古屋の中華料理店で修業したオーナーが作る自家製甜麺醤を使用した鹿マーボー丼や奥球磨鹿・ピリ辛ジャージャー丼、担々麺等、ぜひ一度ご賞味ください。

小さなレストラン ふきのとう

Tel.0966-44-0248

住/球磨郡水上村岩野2491
営/11:00~14:00 17:00~21:00
休/不定休



店内はカウンターとテーブル席、大人数様でのご利用も可能な座敷もあります。



かわいいレストランの外観。中華料理を中心にテイクアウトもOK!



静かな森の中の
手づくりハム工房



球磨郡多良木町の山奥にある槻木集落に2022年4月にオープン。ジビエはご主人自ら集落の処理加工施設で解体して加工品に。地元でも人気のお店です。

ハム・ソーセージ工房 ナカムラ

Tel.0966-44-1135

住/球磨郡多良木町大字槻木506
営/10:00~16:00
休/不定休



全ての行程が手作りで、特に燻煙の香りにこだわった製品を販売。



多良木町中心部から車で30分。目印は赤いのぼりです。

宿泊もできる
ジビエレストラン



日本でただ一カ所の「猪市場」を開設する野生鳥獣の処理加工施設&精肉店が運営するお店。肥後もっすのうまかもんグランプリに選ばれた自家製鹿ローストを贅沢にトッピングした丼は絶品!

ジビエの宿・レストラン 美食の森 Reビエ(リビエ)

Tel.090-4383-2929

住/球磨郡多良木町多良木4144-15
営/11:30~14:00(OS.13:30) ※夜は要予約でお受けいたします
休/不定休 ※ご来店の際はお電話確認をお願いします



レストランの奥に宿泊用の部屋があり、食べて飲んで泊まって帰れます。



ジビエ料理以外にもお手頃価格のランチメニューが豊富に揃います。





梶原川の清流と大自然に
囲まれためぐりの宿

女将が毎朝手打ちする十割そばや、ヤマメ定食、ここでしか味わえない貴重な「川のり」を使った料理が味わえます。ランチの子守唄定食、鹿カツ定食などメニューも豊富です。

ロッジ

山小屋

Tel.0966-37-2836

住/球磨郡五木村押4917-1

営/11:30~14:00 17:00~21:00

休/日曜日(宿泊は営業)



山菜、やまめ、鹿肉など、山の幸料理がお楽しみ頂けます。



宿泊者には五木の観光ガイドや正調五木の子守唄もサービス!



地元でとれた新鮮な
野菜やジビエ料理

白滝(しらたき)公園の入口近くに2019年4月にオープンした木の温もり溢れるカフェレストラン。五木産鹿肉100%使用のハンバーグや五木村産ニンニク使用の唐揚げが人気商品です。

CAFÉみなもと

Tel.0966-37-7810

住/球磨郡五木村乙1532-1

営/11:00~18:00(ランチは11:00~15:00まで)

休/月曜日・火曜日 ※2月までは17:00まで



五木村の食材をふんだんに使った鹿カツ定食。数量限定なのでお早めに!



店のすぐ目の前は四季折々に美しい「白滝公園」です。



山菜料理やそば、
鹿カツ、猪鍋が人気です

高タンパク・低カロリーの鹿肉をカラリと揚げた鹿カツに田舎そばがついた「鹿カツ定食」は絶品です。

民宿

山里

Tel.0966-37-2636

住/球磨郡五木村高野665-26

営/11:00~14:00 18:00~20:30

休/不定休



民宿ながら村の食堂として村民のファンも多いお店。



人気の鹿カツカレーは濃厚なカレーと鹿カツの旨味が絶品!



物産館をはじめ、
温泉センターもある道の駅です

道の駅の中心となるのが特産物等のお買い物が楽しめる物産館「五木物産館山の幸」。この名物が地元で捕獲~処理された鹿肉を使ったソーセージが、物産館のオリジナル商品となっています。

道の駅 子守唄の里 五木

Tel.0966-37-2301

住/球磨郡五木村甲2672番地の54

営/8:30~17:30

休/年末年始・8月10月11月以外は第三水曜定休



国道445号線沿いに位置し、まさに山の中のオアシス的存在の道の駅。



四季折々の農産物をはじめ加工品等が多数、揃います。



地産食材を主体とした
本格イタリア料理



天草の新鮮野菜や魚介類、天草産猪肉を使ったお料理やレパトリー豊富なワインも人気のお店です。

Trattoria Via Centro

(トラットリア ヴィア チェントロ)

Tel.0969-24-8288

住/天草市南新町4-5 江崎ビル1F

営/火~土 ランチ 11:30~14:00(LO13:30)

ディナー 18:00~21:30(LO21:00)

休/日曜日・月曜日



入りやすくシンプルで、おしゃれな店舗。



アラカルトとして食べられる猪肉のラグーが美味しいバスタ。



おいしいお肉をお取り寄せ

「くまもとジビエセンター」開設!



新鮮で美味しいジビエ(猪・鹿)肉を産地直送でお買い求めいただけるサイトです。スライスなどの加工も可能ですので、お気軽にご相談ください。

コチラから
お気軽に!



くまもとジビエセンター(事務局/有限会社ハンズ)

〒862-0950 熊本市中心区水前寺6丁目47-18

TEL.096-381-6228 FAX.096-381-6229

くまもとジビエセンター 検索

ヘルシーで
栄養満点!

おいしいジビエの豆知識

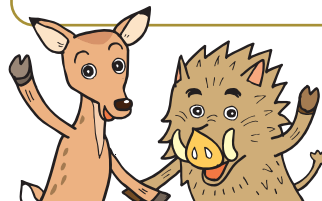
シカ肉

- 鹿は、人間でいうと体脂肪率はナント0.2%!カルシウムは牛肉の2.5倍!鉄分は鶏肉の6倍!そしてカロリーは牛肉の3分の1!高タンパク&低カロリー。
- 鹿肉は赤身がほとんどで、牛のレバーをしのぐ鉄分を含んでおり、その量は100g中に6.0mg。鉄分が不足しがちな現代女性には、ぴったりの食材です。



イノシシ肉

- 疲労回復や新陳代謝を促すビタミンB群は豚肉の3~5倍も含まれ、低脂肪で、体に必要な栄養素が豊富に含まれています。
- さらにはタウリン、アンセリンの含有量も牛肉・豚肉以上でコラーゲンも豊富。脂肪もしつこくなく、鍋でも焼肉でも美味しいですよ!



大事に食べよう!

魚や野菜等と同じように、自然の恵みとしてジビエを美味しく食べることが自然を守り暮らしを守ることにもつながります。