

**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グルマンに選ばれたワインに合わせた食事おいしい店。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。



**シンプルで美味しい
イタリア料理とワイン**



イタリアで修業したオーナーシェフ自慢の自家製生パスタはイタリア産オーガニック粉を使用。炭火で焼いた肉料理や魚介料理もおいしく、シェフ特製のドルチェも好評です。

LA BRACE (ラ・ブラーチェ)

Tel.096-288-5580

住／熊本市中央区水道町1-19 ヴィラージュビル1F

営／11:30～15:00(LO14:00) 18:00～23:00(LO22:00)

休／日曜日及び不定休あり



広々とした店内は落ち着いた雰囲気。ご家族でのお食事もゆっくり楽しめます。



水道町ヴィラージュビル1Fで待ち合わせ場所にピッタリ。



**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。



人気のくまもとジビエのパテアンクルート。



**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

(ブラッスリー ヤナガ)

Tel.090-6633-1013

住／熊本市中央区新町4-1-19

営／(月～金)11:30～14:30 17:30～21:00 (土)12:00～15:00 17:30～23:00

休／日曜日、祝日



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。



**ジビエハンバーガーと
ホットドッグが人気**



オーナーは、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。



**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。



**猪骨から煮出したスープと
絶品猪チャーシュー**



天草のジビエ処理加工施設直営で、昼限定の“間借り営業”のラーメン店。猪の骨だけでとった濃厚でクセのない旨味の濃いスープと猪チャーシューの旨さは絶品!

ジビエラーメン

猪鹿 (ししか)

Tel.096-354-7987

住／熊本市中央区草葉町4-10(串揚げ きよた内)
営／11:30～15:00(L14:30)
休／不定休



店主自ら処理加工した猪を贅沢に使用したチャーシューをぜひ一度で賞味ください。



写真はイメージです

熊本ラーメンの超有名な店に師事し、猪ならではのおいしさを追求した渾身の一杯。全てに店主こだわりの猪が使われています。

**リーズナブルで
コスパ最高の美味しさ**



熊本駅アミュプラザに隣接し、国の出先機関が入る合同庁舎A棟1Fにある食堂。誰でも気軽に利用でき、リーズナブルで美味しいと人気です。フェア期間中は猪汁と鹿カレーを食べることができます。

熊本地方合同庁舎A棟食堂

Tel.096-211-9111

住／熊本市西区春日2-10-1
営／11:30～13:30(月曜～金曜)
休／土曜日・日曜日・祝日・年末年始



スパイシーで旨味たっぷりの特製鹿カレー等、フェア期間に数量限定で提供。



明るく広い食堂店内。栄養バランスも考慮されたメニューも豊富です。

ジビエ料理は2月7日(火)、13日(月)、
21日(火)、28日(火)のみ提供

新作の鹿キーマカレー
(数量限定)をご用意!



コスバ抜群で誰でも利用できる県庁地1Fにある食堂。ショーケースの中には日替わり定食の他、チャンポンなどの単品メニューがずらりと並び、お手頃価格で食べることができます。

熊本県庁食堂

カフェテリア食彩館

Tel.096-333-2075

住／熊本市中央区水前寺6丁目18番1号 県庁新館地下1階
営／11:00～14:00

休／土曜日・日曜日・祝日・年末年始

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／12:00～23:00

休／屋台村休日のみ



広々とした食堂は250席。毎日通っても飽きない豊富なメニューが人気。



毎日、完売する県庁チャンポンは、野菜たっぷりの名物メニューです。

ピザ専門店が手掛ける
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.090-3196-9992

住／熊本市中央区城東町2-19

営／月～日、祝日、祝前日17:00～翌0:00(料理L023:30 ドリンクL023:30)

休／第1・3・5水曜日 その他不定休

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のソーセージ・ベーコン・石窯パンなどが人気の店。同じ敷地内に乗馬クラブがあり乗馬体験も楽しめます。

田舎茶房 野の花

Tel.0964-33-6094

住／宇城市松橋町浅川225-1

営／11:00～21:00

休／毎週水曜日・木曜日 ※祝日の場合営業



カウンター席からは炉端で焼く料理を見ながらおいしい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。



淹れたてのコーヒ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(LO19:30)
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。店頭では真空冷凍のいなり寿司の販売もしています。



店内はテーブル席と小上がり席があり、ゆっくりお食事を楽しめます。



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。



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。



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～3月には鮎の代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

住／上益城郡甲佐町豊内19-1
営／昼営業11:30～16:00(LO15:00) 夜営業17:00～21:00(LO20:00)
※夜営業に関しては2日前までの予約制になっております。
休／火曜日・水曜日



新鮮で栄養たっぷりの冬の限定メニュー「猪鍋」(要事前予約)。



猪肉と大根の煮物等、その時々ジビエ料理も登場。

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いた店内。



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見どころ。



自然の味を大切にした
手づくりイタリアン



熊本産の質の良い鹿のレバーを新鮮な内にペーストにしました。移転オープン後に店頭で販売予定です。



人気のパスタソースも販売予定です。



ご希望の多いドレッシングなど各種販売予定。



イタリア料理

まんじゃべしえ

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11:00～14:30(LO13:00)

休／水曜日・木曜日・金曜日

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



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”の時間を刻んでくれます。

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



食材にこだわったお料理と
ナチュラルワインの店



地元・菊池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る店。現在おまかせ料理のみ。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、苦手なものとアレルギー等ご要望はご予約時にお申し付けください。

コントロール食堂

Tel.0968-41-6361

住／菊池市隈府1114 六軒街

営／18:00～22:00(LO)

休／日曜日・不定休(SNSにて告知)



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。



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。



集合店舗の奥にあるコントロール食堂。



居心地のいい、カウンターとテーブル席1卓の小さなお店。

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くつろぎ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



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

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



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。

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。