



【お問い合わせ】

くまもとジビエ料理フェア2021

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

くまもとジビエフェア

検索



©2010 熊本県くまモン



KUMAMOTO GIBIER

くまもとジビエレストランガイド2021

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



くまもとジビエ料理 フェア2021

フェア
開催期間

令和3年

11月6日(土)~12月5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2021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変わりますので事前にご確認ください。

※このガイドブックに掲載している情報は令和3年10月現在のものです。

■熊本市内	
antica locanda	
MIYAMOTO	3p
Kumamoto Italian tutti	3p
イタリア料理 まんじゃべしえ	4p
焼肉すどう 本店	4p
花小町	5p
KEITA	5p
イタリア料理 TRE STELLE	6p
大漁活魚 ほうらい茶屋 熊本店	6p
LES CLOS	7p
狩猟肉料理店 山ねこ軒	7p
スペイン・地中海料理	
cocina uchida	8p
POPOLA	8p
炭焼き×肉×ワイン KOBAYASHI	9p
肉の惑星 ゴリラ29	9p
囲炉裏 炭薫(sumika)	10p
Café&Meal MUJI	10p
Pizza.肉.ワイン.	
イルフォルノドーロ	11p
料理茶屋 はね田	11p
LE BISTROT 2PLATS	12p
ワイン食堂トキワ	12p
LA BRACE	13p
charcutier charmant	13p
Brasserie yanaga	14p
808diner	14p
TORTUE pain	15p
新屋敷 幸福論	15p
自家製燻製工房ペルクミート鶴屋店	16p
■県北	
創作和食ダイニング 善	16p
イタリア料理 ALLA LIBERA	17p
和 DINING いつものトコロ	17p
コントロール食堂	18p
ナポリピッツァ研究所	
イルフォルノドーロ	18p

ハム工房 TONGTONG	19p
グリルド加藤	19p
■県央	
田舎茶房 野の花	20p
寿司・割烹 大番	20p
SAUSAGE FEST	21p
本さつまや	21p
■県南	
中国料理 八代飯店	22p
チャイニーズレストラン 王張	22p
俺のジビエ 猪王	23p
焼き鳥 太郎と花子	23p
道の駅 坂本	24p
さかもと温泉センター	
球麗温 クレオン亭	24p
民宿 山女魚荘	25p
ふれあいセンターいづみ	
レストラン滋味健丈「炉丹」	25p
ジビエ料理 四季彩 里山	26p
東陽交流センターせせらぎ	
直売所「菜摘館」	26p
JAかあちゃん市場	27p
和食乃さんるーぷ	27p
活魚旬菜ほうらい茶屋 人吉店	28p
しらさぎ荘 annex	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
ロッジ 山小屋	30p
民宿 山里	30p
CAFÉみなもと	31p
道の駅 子守唄の里 五木	31p
■お取り寄せ	
懶天草ジビエ	32p
健康いぬ生活	32p
■ジビエの豆知識等	
美味しいジビエの豆知識	33p
熊本県産ジビエ販売店一覧	34p

レストランテ・ミヤモトが移転リニューアル
薪や炭などの自然の炎で調理する至福の料理

antica locanda MIYAMOTO

(アンディーカ・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
※日曜日のお子様同伴可能
ショップ／10:00～19:00

休 月曜

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。



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。



自然の炎で仕上げた鹿ロースト



全ての客席から眺められる庭園。

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。ジビエ料理はコースの中でお楽しみいただけます(事前にお問い合わせください)



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。



豚肉を柔らかく煮込んだスジを包んだコレッタ フィレンツェ風



白が基調の店内。気軽に料理を楽しめます。

地産地消にこだわり、安全な食材を使ったくまもとイタリアンをお召し上がりください

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 17:00～23:00
(※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

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。ジビエ料理も含めた熊本の美味しさを発見できます！



広くて開放感のある店内は全席ソファ。席でゆっくり楽しめます。



ジビエのサルシッチャ



県産猪のロースト

期間・数量限定のジビエや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 日曜日
※年末年始については
お問い合わせください

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。ジビエ(猪)は数量限定のため、お早めにご予約ください。



厳選したこだわりのお肉をご用意しています。



脂がおいしい天草産猪肉



女性だけでなくも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)
※ディナーはコース料理のみ。
事前にご予約ください。

休 毎週火・水・木曜日

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
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。



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。

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／22:00(LO21:00)

休 月曜日・年末年始

県産食材×本格イタリアンのお店。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!ジビエの肉をじっくり煮込んだパ
スタをご提供します。



白と緑を基調としたお店の外観。夜は違った雰囲気。



ジビエ挽き肉の旨味たっぷりのパスタ



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。

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。テイクアウトも種類豊富です。

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

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・
惣菜をイートイン&テイクアウトでお
楽しみいただけます。



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



ジビエを使った
ミールキットも発売中



ジビエ料理の一例です

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6-30-8
営 11:00～15:00(LO14:30)
17:30～22:30(LO22:00)
※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

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。



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。



熊本県産イノシシの焼肉



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。

県産食材を中心とした薪料理と
バーテンダーが作る本格ドリンクが楽しめる店

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 ランチタイム／12:00～14:00
ディナータイム／15:00～24:00
(LO21:00)

休 日曜日

ジビエは事前にご確認ください

ジビエ料理をはじめ、薪焼きをメインとしたピストロです。店内に漂う薪の香りとバーテンダーが作るドリンクもこの店の魅力。薪でじっくり焼いたお肉や野菜等に合うワインも豊富に揃います。



薪窯ならではの薫りと美味しさを楽しんでいただけます。



薪焼きした人気の鹿ロース



20名以上での貸し切りも可能。落ち着いた雰囲気店内。

食材の良さにこだわったスペイン料理、
スペイン料理をベースとしたイタリアン料理の店

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 ランチ11:30～15:00
(OS14:30)

平日・日曜／
17:00～22:00 (OS21:00)
金・土・祝日前／
17:00～23:00 (OS22:00)

休 水曜日

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

ジビエでひとくくりにし思考停止にしない
狩猟肉料理店

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

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。



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



10名程度の宴会や貸切もOK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
熊本県産あか牛も人気！

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

素敵な夜景を眺めながら、熊本県産のあか牛や鹿ロース、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バー。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。



鹿ロースのアロースト 黒ニンニクと



充実のワインセラーでお好みのワインを！

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
※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、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。



炭焼き料理とおすすめの創作料理も楽しめます。



骨付きイパシロースの炭焼き



肉好きのための肉バル登場！
肉料理と自家製レモンサワーが人気のお店

肉の惑星 ゴリラ29

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～翌3:00

休 日曜日 ※不定休。休業中もお電話
にてご予約いただければ営業
いたします。

肉料理を中心に食べて飲んで愉しめる、
肉好きにはたまらないお店です。
特に自家製レモンサワーが肉料理に
ピッタリ。1時間1,000円の飲み放
題も好評実施中です！



熊本県産猪の骨からとったブイヨンと肉の旨みが絶品の「猪カレー」。



日替わりのオススメ肉料理
も人気です！

店内全席が囲炉裏席で大人の隠れ家的な店
おいしいお肉を炭火で焼きながらくつろげます

囲炉裏 炭薫

(いろり 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 11:30～15:00 (LO14:30)
※ランチは事前予約をお願いします
17:00～23:00
(料理LO22:00/ドリンクLO22:30)
※営業時間外もお気軽にご相談ください

休 不定休

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、あか牛や県産猪
肉、赤鶏等を炭火で焼きながらおい
しいお酒を楽しめます。



程よい店内照明と囲炉裏と炭火の薫りに癒される店内。



これからの季節、熱燗に赤鶏
の炭火焼きは最高です。

Café & Meal MUJIのメインメニューは「一汁三菜」
豊かな自然に育まれた素材で毎日手作りしています

Cafe & Meal MUJI COCOSA熊本下通

Tel.096-354-5031

住 熊本市中央区下通1丁目3-8
COCOSA4F

営 11:00～20:00

休 不定休

この秋、新発売のCafe&MealMUJI
のジビエカレーは猪肉と3種の豆カ
レー、鹿肉とマッシュルームのカレーの
2種類です。人気のバターチキンカレー
とのあいがけでお召し上がり下さい。



この秋、新発売されたジビエカレーはフェア期間中、五木村産鹿カ
ツを数量限定で無料トッピング! (毎日先着10名様限定)



店舗は無印良品フロアにあります



木の温もりを活かした店内