

ナポリピッツアと窯焼き料理のおいしい
イタリアンバル。テイクアウトもお気軽に！

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 (LO14:30)
18:00~23:00 (LO22:30)

休 年中無休

店名は「黄金の窯」という意味。本店は
菊池市にあり、熊本ミシュランでもビブ
グルマンを獲得。看板メニューのナポリ
ピッツアは県産石臼引き小麦粉など数
種類をブレンドした生地に自家製チー
ズをのせて石窯で焼き上げています。



一人でも気軽に立ち寄れるバル風の店内。パスタ、肉、魚、サラダなど料理も豊富です。



自家製ジビエソーセージの窯焼き



ほとんどの料理がテイクアウトOK。
Go To Eatくまもと加盟店です。

天草の食材と器が奏でるフランス料理の店

LE BISTROT 2PLATS

(ドップラ)

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

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、コジユケイ
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。



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。写っているのはオーナーの猟犬達です。



イノシシのジャンボネット



テーブル2卓とカウンターだ
けの小さなビストロです。

和モダンな外観が素敵な店。季節料理から
イタリアンメニューまで料理が豊富

料理茶屋 はね田

Tel.096-360-1234

住 熊本市東区東本町1-105

営 18:00~24:00 (LO23:00)

休 不定休

健軍電停から徒歩3分。和食創作料理
や手作りの居酒屋メニューが美味しい
と評判のお店。二代目がフレンチイタ
リアン出身だけあって洋食メニューも
いろいろ用意されています。鹿コース
のステーキが人気で、お店の定番メ
ニューになっています。



白い暖簾が目印です。ぜひ市電を使ってゆっくり飲みに来てください!



鹿肉のステーキ



居心地のいい落ち着いた店内。本日のオスマ
料理も豊富で毎日来ても飽きません。

藤崎宮交差点角にある、ナチュラルワインと
フレンチを楽しめる隠れ家的な店

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(火~金曜のみ) /
12:00~15:00 (LO14:00)
ディナー(3,800円コースのみ) /
18:00~23:00 (LO20:30)

休 日曜日及び不定休あり

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、自然農野菜や
無投薬豚鶏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。



ゆっくり食事が楽しめる温もりのある店内。



県産鹿肉のスパイス煮込みラグー



ナチュラルワインの選び方は
スタッフまでご相談ください。

素材の味わいを引き出した、シンプルで
美味しいイタリア料理をワインとともに

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

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
理や自家製ハム、野菜もおいしく、シェ
フ特製のドルチェも好評です。



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。



イタリアのラグー・タリアテッレ



水道町ヴィラー・ジュビル1Fで
待ち合わせ場所にもピッタリ。

熊本市新町の長崎次郎書店裏に7月オープンした
“大人の隠れ家”的な創作フレンチの店

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 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

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
場します。



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。



ジビエ料理の一例です



手塗りの壁と木の温もりにも包
まれた店内。

アラカルトとお酒を楽しむ小さな
隠れ家的フランス料理店

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~(LO21:00)
土日/12:00~(LO14:00)
18:00~(LO21:00)

休 不定休

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。



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。



くまもとジビエのバリエーション



毎週土・日のみランチも営業
しています。

山都町産猪肉と有機野菜を使ったジビエハンバーガーと
ホットドッグが人気のフードトラック

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。

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今
年6月にFoodtruckを新規開業。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。



猪肉と有機野菜が美味しいジビ
エハンバーガー。



ハワイのビーチを思わせるデザイ
ンのフードトラック



ハンバーガーやホットドックもオ
ススメです!

北海道や熊本県産小麦や国産バターを使った
シンプルで薫り高いパンが揃う人気の店

TORTUE pain

(トルチェパン)

Tel.096-344-9655

住 熊本市北区清水亀井町55-63

営 9:00~売り切れ次第終了

休 火曜日、第3水曜日



静かな住宅街の中に佇むお店。

パンに使用するのは北海道産と熊本産のミナミノカオリをブレンドした国産小麦100%。薫り高いハード系のパンが充実し、チーズやフランクフルト、もちり食パンやピスタチオクリームサンド等の甘い系も人気です。



鹿肉ソーセージとショコラートのパン



ハード系のほか、スイーツ系や惣菜系のパンも充実。

本場ドイツの伝統製法を受け継ぎ、
自社製ならではの深い味わいをお届けします

ベルクミートショップ (鶴屋百貨店)

Tel.096-327-3531

住 熊本市中央区手取本町6-1

営 10:00~19:00
但し金曜・土曜は19:30

休 鶴屋百貨店に準じます



鶴屋百貨店地下1階にある店舗。工場直送の豊富な種類が揃います。

本場ドイツの伝統的製法にこだわり天然スパイスで味をつけ、丹念に職人の思いを込めて手作り加工を行っております。ポリウームのある鹿ソーセージをお楽しみください。



鹿ソーセージ



ベルクミートオリジナルハム・ソーセージ他、多数取り揃えております。

素材の良さを見極めた最高のお料理を
和モダンな空間と美味しいお酒で

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 18:30~21:00頃(LO)
※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。

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9年前に独立開店し、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。



素材の良さを生かした和のジビエ料理



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。

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)
18:00~22:00(LO21:00)

休 日曜日・水曜日
※ご予約はご相談に応じます



店舗には自家菜園もあり、野菜やハーブも作っています。

熊本県産の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。県産ジビエや産山村の井さんが育てたあか牛、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。



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”の時間を刻んで
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。



ジビエ料理は事前にご確認ください



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。

地元の食材を生かした料理と店主自ら厳選した
ナチュラルワインが楽しめる店

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)



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。

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、苦手なもののアレルギー等ご要
望はご予約時にお申し付けください。



猪の炭火焼き



お取り寄せは#コントロール食
堂デリで検索を!

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 ランチは土・日・祝日が休み
ディナーは日曜
(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
つるげるソファ席、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。



鹿ロースのカッパ



お酒のすむお食事をお楽し
みください。

ナポリピッツア専門店だけあって
薪窯で焼く肉や野菜は極上の旨さ!

ナポリピッツア研究所 イルフォルノドーロ

Tel.0968-36-9992

住 菊池市大琳寺151-1

営 11:30~22:00
(LO21:30)

休 年中無休



薪の香りとピザ生地がこんがり焼ける匂いが漂う店内。

2010年に菊池市内にオープン。熊本
ミシュランでもビブグルマンを獲得し
たピザとイタリア料理の店。自社工場
産チーズをはじめ、地元・菊池市の生
産者の方から直接仕入れた野菜や肉
を使用したメニューも豊富です。



イノシシ肉の薪窯焼き



ピザ窯の煙突とかわいい女の
子のイラストが目印。

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・鹿肉を使って、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。



ジビエを使ったソーセージ



いろんな種類のハム、ソーセージが揃っています。

地元野菜、魚介類、牛乳、そしてジビエ
地産地消で常連ファンに人気のカフェレストラン

田舎茶房 野の花

Tel.0964-33-6094

住 宇城市松橋町浅川225-1

営 月~土/11:00~21:00
日/11:00~20:00

※但し水曜日は11:00~16:00

休 木曜日
※祝日の場合営業

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。同じ敷地内に乗馬クラブがあり乗馬体験も楽しめます。



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。



淹れたてのコーヒーの香りがよく似合う店内。

南阿蘇・高森町。 Grill料理やパスタ、
ピザがおいしい薪窯のあるレストラン

グリルド 加藤

Tel.0967-62-1020

住 阿蘇郡高森2195-10

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

休 水曜日

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是非お召し上がりください。



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。



猪のトマト煮込み



メニューも豊富でファミリーでも気軽に入れます。

地魚を中心とした活魚料理の食事処
地元のジビエを使った新メニューが人気

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

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、これから美味くなる「このしろの焼き寿司」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。テイクアウトでもどうぞ。



猪肉を使った、どこか子どもの猪にも似ている「亥の子いなり寿司」。



テーブルと小上がりの店内と、これぞ寿司店といった風情ある店構え。

チェコ出身のオーナーシェフが作る
自家製ソーセージとクラフトビールがうまい店

SAUSAGE FEST

(ソーセージフェスト)

Tel.0964-46-2622

住 下益城郡美里町坂本2547-3

営 ランチ/12:00~15:00
(LO14:30)

※ランチもディナーも完全予約制です

※ディナーはお好きな時間をご予約ください

休 月曜日

畑からテーブルへ。オーガニック食材を使いながら、自家製ソーセージ、デリカテッセン、クラフトビールを組み合わせ、時代を問わないコンチネンタル料理が楽しめます。ジビエ等を使ったソーセージとシャルキュトリの加工工場もオープンし、デリバリーも可能です。



御所浦のロースとピーツのソース。



日本一の石段「釈迦院御坂遊歩道」の入口にあります。

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

(やつしろはんてん)

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/
17:00~21:00 (LO20:30)

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。

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
※お食事は事前にご予約ください

休 お盆・年末年始

ジビエは事前にご確認ください

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



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。

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 11:00~21:00 (LO20:30)

休 火曜日

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。



鹿肉担々麵



店内はテーブル席と座敷、大宴会場も用意されています。