

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。



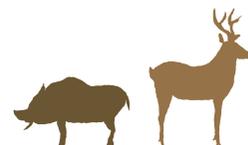
フェア期間中、このガイドブックに掲載の店舗で美味しいジビエ料理をお召し上がりいただけます。フェア期間終了後については各店舗にご確認ください。

※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
びすとろルガ	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 (アンティーカー・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 トラヤビル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)に異客も多い名店



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。

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。

コントロールノ食堂

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。