

ナポリピッツアと窯焼き料理の美味しい
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ピブ
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。



自家製シ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。

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。



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！



シビエ料理は天草産イシタラの煮込み



居心地のいい落ち着いた店内。本日のオス
ム料理も豊富で毎日でも飽きません。

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。



猪の冷製ショーワールシ



テーブル2卓とカウンターだけの
小さなビストロです。

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

ミシュラン熊本でピブグルマンに選ば
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、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。



ゆっくり食事が楽しめる温もりのある店内。



熊本鹿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、シエ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。

熊本駅から歩いて行ける郷土料理と松前寿司・穴子の押し寿司がおすすめの店

二本木 雅

(にほんぎ みやび)

Tel.096-288-5363

住 熊本市西区二本木2-13-15

営 17:30~22:00(LO21:30)

休 火曜日・水曜日

ジビエは事前にご確認ください

隠れた名店としてなじみのファンが多いお店。馬刺しや揚げたての辛子レンコン、馬すじの煮込みなどが県外客にも好評。料理長は元フレンチシェフ。天草タコの Pasta 等、絶品です！



天草御所産の極上イノシシを使った鍋



赤を基調とした風格ある造りが見事な店内。

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。

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

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る。



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。



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。

いつも女性客で賑わう旬の和食の店
テイクアウト用に“ジビエチーズカレーまん”発売

HEIKEYA

(ヘイケヤ)

Tel.096-368-6633

住 熊本県熊本市東区健軍2-4-10
熊本県市町村自治会館 1F

営 月～金/11:30～16:00(LO)
土曜/11:30～14:00(LO)

休 日曜・祝日

和モダンな風情のある暖簾が目印の健軍神社参道にあるお店。野菜たっぷりの団子汁、白あえ、かぼちゃと山菜の煮しめなど、日本人が昔から食べてきた旬のものをいちばんおいしい料理にして提供しています。



ガラス張りの解放感と木の温もりに満ちた明るい店内。



ジビエチーズカレーまん
(テイクアウト専用)



お店は自治会館の1Fで駐車場もあります。

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

熊本県産の無化学な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。産山村の井さんが育てた赤牛、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。



店舗には自家菜園もあり、野菜やハーブも作っています。



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。

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

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。ボリュームのある鹿ソーセージをお楽しみください。



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。



1本約100gの鹿ソーセージ



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。

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。



ジビエ料理の一例です



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。

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。ゆっくりくつろげるソファ席、個室のお座敷(6~12名様)、オープンキッチンを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。



シブ工料理の一例です



お酒のすず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

2010年に菊池市内にオープン。熊本ミシュランでもピ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。



薪の香りとピザ生地がこんがり焼ける匂いが漂う店内。



イノシウ肉の薪窯焼き



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)

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。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予約時にお申し付けください。



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。



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!

2人のマンマが作る、地元の旬の食材を使った本場のイタリア料理をどうぞ

Ristorante due mamme

(リストランテ ドゥエ マンマ)

Tel.0968-41-9521

- 住 菊池市下河原191
- 営 11:00~15:00(LO14:00)
※完全予約制ランチのみ
- 休 日曜日

営業はランチのみでお料理はコース料理1種類のみ。前菜から始まり自家製パン、スープ、最初のお皿料理、そしてメイン、デザート。イタリア・フィレンツェで経験を積んだ女性シェフが作る極上のイタリアン。



古民家をリノベーションした素敵なお店。



五木産鹿ときのこの赤ワインソース



風情漂う玄関を入ると土間。お店は完全予約制です。

南阿蘇・高森町。グリル料理やパスタ、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



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。

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。



ジビエとキノコのラグーパスタ



メニューも豊富でファミリーでも気軽に入れます。

手作り石窯の特製ピZZアをはじめとしたカジュアルイタリアンレストラン

石窯PIZZA スタジオオーネ

Tel.0967-62-3021

住 阿蘇郡高森町高森3096-4

営 11:30~夕方頃まで
※夜は予約制となります

休 毎週火曜日



お店は「FlowerGarden」というペンションのレストラン。

石窯で焼き上げる『特製ピZZア』が人気の店。完熟のトマトやあか牛の旨味が凝縮された『阿蘇ハヤシライス』もおおすすめです。フェア期間中はジビエの肉の旨味を味わえる特製ピZZアをご用意しています。



ジビエの旨味石窯焼きピZZア



お店は阿蘇を代表する高森ペンション村にあります。

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1225-1

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。



自家製猪ベーコンと薪窯で焼いたカンパーニュ。



淹れたてのコーヒーの香りがよく似合う店内。

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、これから美味しくなる「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。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。



24時間真空低温調理の御所浦産イノシシ梨と白ワインのソース。



日本一の石段「釈迦院御坂遊歩道」の入口にあります。

スパイス・ハーブを使った薪火(まきび)料理と
ナチュラルワインの古民家レストラン

THE KEYSTONE GARDEN

(ザ キーストンガーデン)

Tel.0964-47-1775

住 下益城郡美里町清水1161
(霊台橋下)

営 11:00~

休 不定休

※スイーツやスパイスのお持ち帰りも販売しています

築百数十年の古民家をリノベーションした隠れ家的カフェ・レストラン。ナチュラル&オーガニックスタイルをテーマにした体に優しい料理が食べられます。



四季折々に美しさを見せる自然の美しさに包まれています。



ジビエ料理の一例です



客席は1階と2階に分かれ、1階はファミリー、2階は大人だけの空間です。

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。

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

(やつしほはんてん)

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。