

2018 1/19 [Fri] ~ 28 [Sun]

かごしま ジビエ レストランフェア 参加店舗一覧

参加者アンケート アンケートに答えてGET!!
かごしまジビエレストランフェア開催期間中、参加店舗で飲食して、設置してある応募券のアンケートに答えると、抽選で10名にジビエ加工品(3,000円相当)をプレゼント

趣向を凝らした ジビエ料理に舌鼓を

フレンチやイタリアン、カフェなど、鹿児島市内の16の飲食店が、それぞれに特色のあるジビエ料理を提供します。店舗ごとに趣向を凝らしたメニューがめぐる押しなので、気になる料理やお店は要チェック。パンフレットを手に2軒、3軒とお店巡りも楽しめます。またとないこの機会、ジビエ料理に舌鼓を!

※各店舗料理の数には限りがあります

インスタグラム フォトコンテスト

撮った写真を投稿しよう!
おいしかったジビエ料理や、ジビエフェアを楽しんでいる様子などを写真に撮って、インスタグラムにアップしよう!
投稿は、「#〇〇(参加店舗名)」「#かごしまジビエ」の2つを付けて。厳正なる審査の上、5名に商品券1,000円をプレゼント

鹿児島市 新照院町 城山観光ホテル



ジビエ料理を朝食バイキングで楽しもう!

朝食バイキングにジビエ料理が登場。料理長こだわりの逸品「鹿肉と猪肉ミンチのカダイフ包み」と「猪肉の城山アルワリー黒糖ビール煮込み」を味わって。大人2700円、小学生1080円、幼児540円。

鹿児島市新照院町41-1 城山観光ホテル「レインボーホール」 ☎099-224-2211 6:30~10:00
無休 <http://www.shiroyama-g.co.jp/>

鹿児島市 与次郎 鹿児島サンロイヤルホテル カフェレストランリアン



ジビエ料理をディナーバイキングで堪能

柔らかな食感の猪肩肉の赤ワイン煮込み、鹿ロース肉のカルパッチョをはじめ、ジビエ料理4品が夜のバイキングで登場。大人3700円(前売券3300円)、小学生1800円、幼児900円、3歳未満無料。

鹿児島市与次郎1-8-10 鹿児島サンロイヤルホテル1階 ☎099-223-2020
7:00~OS 21:30 (ディナーバイキング 17:30~) 無休

鹿児島市 中町 NEW YORK, NY



ハンバーガーで、気軽にジビエを堪能!

おしゃれな空間が魅力的カフェ。「チーズとアポカドのジビエスペシャル」は、ワンドリンク付きで1296円。鹿肉と猪肉をミックスしたパテは、12種類のスパイスを使用。インパクトのある逸品をぜひ。

鹿児島市中町4-1 ーフスペースラボ地下1階 ☎099-248-9714 11:30~17:00 (OS 16:30)
18:00~24:00 (OS 23:30) 木曜休

鹿児島市 泉町 B.B.13 BAR



シックな洋館のバーで、スパイス香るパテを!

大正モダンな石造り洋館のシックなバー。提供するの、スパイスが香る「鹿と猪のパテ・ド・カンパニョ」900円(税別)。ワインはもちろんワイスキーやカクテルなど豊富なメニューとどうぞ。

鹿児島市泉町16-13 豊産業ビル2階 ☎099-223-4298
18:00~翌3:00 不定休

鹿児島市 東千石町 Bistro Pinceau



赤身のうま味たっぷりロティに舌鼓

落ち着いた雰囲気のレストランで味わえるのは、「鹿ロースのロティ グリル野菜添え」。オープンでじっくり焼き上げた、しっとり軟らかなミディアムレアを楽しめます。赤ワインとどうぞ。

鹿児島市東千石町19-6 譚訪ビル3階 ☎099-222-0307
18:00~翌1:00 (OS 24:00) 水曜休

鹿児島市 東千石町 trattoria Piccolo mondo



好相性の鹿肉とラクレットをカツレットに

クラシックな雰囲気の本格イタリアンのお店。「ラクレットを挟んだ鹿肉カツレット」は、チーズがたんぱく質豊富な鹿肉と鹿肉のカツレットに、トマトソースで仕上げた。ランチ・ディナー共に1620円です。

鹿児島市東千石町5-25Sビル1階(七味小路) ☎099-222-1609 11:45~14:00 18:00~22:30
月曜休(ランチは月・火曜休)

鹿児島市 吉野町 FACTORY



オーシャンビューで自家製シカバーガーを

磯海水浴場の近くにあり、桜島と錦江湾を一望できるカフェ。自家製のふんわりパンに鹿肉/パテを挟んだ「シカバーガー」980円(税別)が味わえます。種子島産安納芋とジャガイモのアマリ付き!

鹿児島市吉野町9679-10 ☎099-295-0609
11:00~19:00 (OS 18:00) 無休

鹿児島市 東千石町 フラスリー ヴァンダンジュ



ワインに合う、猪肉のラグーやバイ包み焼き

シニアムリエのフレンチ店。アラカルトでは「猪肉と冬野菜のラグー」2484円を、ランチコース(1500円~)は、+1000円でメインをジビエ「猪肉とキノコのショーンソ(バイ包み焼き)」に変更できます。

鹿児島市東千石町2-38-1階 ☎099-226-2729
11:30~14:00 17:00~24:00 日曜休

鹿児島市 本港新町 フレンチレストラン ミディソレイユ



食前酒付きシュブリーズコース2500円を!

上紳士シェフ監修のフレンチ店。ランチ限定シュブリーズ(サブライズ)コースは、食前酒付き全4品で2500円。猪フィレ肉の包み焼きと鹿ロース肉のボワレで、シェフの技が光るジビエ料理を堪能して。

鹿児島市本港新町5-4 ドルフィンポート2階 ☎099-221-5888
11:30~14:00 17:30~21:00 火曜休

鹿児島市 上之園町 Mebuki 中央店



鹿肉のパテと甘酸っぱいベリーが好相性!

鹿のロース肉に赤ワインとバターを加え、軟らかいパテに仕上げました。1日10個限定の「鹿肉パテのハンバーガー」はフライドポテトとスープ付きで1280円。自家製ベリーソースとともに召し上がれ。

鹿児島市上之園町20-1R1-N0館5 4階 ☎099-814-7553 11:30~15:00 18:00~23:00
(金・土曜、祝前日は~24:00) 不定休

鹿児島市 東千石町 ラピッコラ ポエズィーア



イタリア・ピエモンテ地方の味で堪能

イタリア北西部・ピエモンテ地方の郷土料理が楽しめる店。「猪肉の赤ワイン煮込み」「シカ肉のラグーヌスタヤリン(リ Pasta)」を含む、全7品7344円のコースが登場します。昼夜問わず提供。

鹿児島市東千石町19-6 譚訪ビル2階 ☎099-239-1539 11:30~14:30 (OS 13:45)
18:00~22:30 (OS 21:00) 月曜休

鹿児島市 上之園町 イタリアワインと料理の店 Ru.



昼はカレー、夜はグリルなどで堪能

自然派ワインと鹿児島食材を生かしたイタリア料理店。昼は「猪肉の赤ワイン煮込み」「シカ肉のラグーヌスタヤリン(リ Pasta)」1000円や「鹿肉とフォアグラのキャベツ包み」2000円などを味わって。

鹿児島市上之園町7-19 ☎099-204-0919
11:30~OS 13:30 18:00~OS 22:00 不定休