



大村喜前

熊本のブランド豚のカツは  
やわらかくて美味なり!

**1** 和食・郷土料理 花雅 **新商品**  
阿蘇美豚カツとじ井御膳 1,800円  
熊本のブランド豚「阿蘇美豚」をじっくりと揚げて甘みを引き出し、県産卵でとじました。小鉢、いきなり団子、茶碗蒸し、味噌汁、香の物付き。



小西行長

輝く海の幸、  
この井ぶりが一番じゃ!

**6** 天草海まる **新商品** **各日20食限定**  
冬の海鮮丼 2,310円  
ホタテ貝柱・サーモン・カニのほぐし身・ハイオを使った贅沢な海鮮丼です。小鉢、サラダ、香の物、汁物付き。



城彩苑冬の**井ぶりが合戦**

馬肉と卵を組み合わせた  
最高の井ぶりじゃ!

加藤清正

**5** 麵屋 山むら  
熊本城ブラック 1,780円  
「馬玉井」とラーメン「熊本BLACK」のセット。井ぶりの馬肉は熊本の醤油でやわらかくなるまで炊いており、コクあるおいしさ。独自開発した黒マー油を使った、コクがありながらもパンチが効いたラーメンとも相性抜群!



八十姫

ビュッフェメニューから選んで  
わらわが作った井ぶりじゃ!

**2** ビュッフェレストラン ぎんなん **新商品**  
オリジナルいろは井  
ビュッフェ料金：平日大人1,600円・子ども800円  
土・日・祝日大人1,900円・子ども950円※3歳未満は無料  
ビュッフェメニューがずらりと並ぶ店内。ごはんに天ぷらをのせて「天井」、串カツをのせてカレーをかけて「カツカレー井」など、楽しみ方はいろいろ。オリジナルの井ぶりを召し上げられ!



このあか肉の量を見よ!  
味も見事なり!!

**4** 阿蘇座 山見茶屋  
あか牛井BIG 2,000円

うま味豊かな赤身肉が特徴の「あか牛」を丁寧に焼き上げ、井ぶりに仕上げた人気メニュー「あか牛井」。肉を1.5倍に増量した、食べ応え満点の井ぶりがこちら。



黒田官兵衛