

13 | GIGLI(ジリー) 宮崎市

厳選された鹿肉を使用し、丁寧に4日間かけて煮出したコンソメスープです。



Menu
鹿のトリプルコンソメスープ (コース料理の一品として提供)
●ジビエコース 10,000円(税込)
●スペシャルジビエコース 15,000円(税込)

提供期間：2023年10月上旬～2024年3月下旬

TEL.0985-55-0780
宮崎県宮崎市中央通3-22 高野ビル1F
HP <https://gigli-miyazaki.com>
営業 12:00~15:00(LO13:00) 18:00~22:00(LO20:30)
休 不定休

14 | イタリア料理とワイン Pinoli 宮崎市

シカ肉を手切りでミンチにしたものを香味野菜とイタリア産の赤ワインでじっくり煮込みました。アルデンテのスパゲッティと合わせています。



Menu
シカ肉のラグーソースのスパゲッティ 1,500円(税込)

提供期間：2023年11月18日～12月18日

TEL.0985-86-6696
宮崎県上野町8-5 ワキシビル2F
HP <https://fbm4700.gorp.jp>
営業 18:00～24:00(LO23:30)
休 火曜日

19 | Blanc de chateau Chez ken 都城市

鹿ロース肉ハンブルにパプリカをまぶしてバターでじっくりソテー。赤身本来の味を十分にお楽しみいただける一品に仕上げました。付け合わせのブルーベリーが鹿肉の旨味をより引き立ててくれます。



Menu
鹿肉のロースト 3,300円(税込)
コースのメイン料理としてご提供いたします。

提供期間：2023年11月18日～12月25日

TEL.0986-46-3770
宮崎県都城市横町6500-5
HP <https://chezken.in/>
営業 11:00～14:00(LO13:00) 18:00～21:00(LO20:00)
休 火曜日(月・木のディナーは予約のみ対応)

20 | カリー専門店トプカ あいもこいもかふえ 都城市

猪かつは肉質がしっかりしているので豚かつとは異なる噛みごたえや、肉からしみ出る味わいが楽しめます。スパイスの効いた専門店ならではのカレーと一緒にどうぞ!!



Menu
みやざきジビエ 鹿ステーキカレー 2,180円(税込)
みやざきジビエ 猪かつカレー 1,580円(税込)

提供期間：2023年11月18日～2024年2月18日

TEL.0986-36-6535
都城市上川東1-2-6
HP <https://topca.thebase.in/>
営業 昼11:00～15:00 夜18:00～22:00
休 月曜日

15 | ふらんす食堂Bistro マルハチ 宮崎市

宮崎本州鹿を手切りでミンチにしてハンバーグ状にしました。ソースは緑胡椒を効かせた濃厚なソースとなります。



Menu
宮崎本州鹿のフリカデル 1,580円(税込)

提供期間：2023年11月18日～12月16日

TEL.0985-72-6862
宮崎県橋通東2-9-14 トライスター本町通りビル1F
HP <https://bistromaruhachi.stores.jp/>
営業 夜18:00～22:30(LO 21:30)
休 不定休(月曜日若しくは火曜日)お問い合わせください

16 | ガー・ド・リヨン 三股町

色が綺麗で酸味のあるブルーベリーソースはローストした鹿肉にピッタリです!



Menu
シカ肉のコンソメスープ 800円(税込)
シカ肉(ロース又はもも肉)のロースト 1,800円(税込)

提供期間：2024年1月4日～2024年2月末日

TEL.0986-52-6531
宮崎県北諸県郡三股町蓼池5318
営業 11:30～14:30 夜18:00～21:00
休 不定休(要予約)

21 | 西米良温泉 ゆたへと 西米良村

西米良村の大自然でとれたクセのない天然の鹿肉をローストしサラダ風に仕上げました。



Menu
●もみじぼたんメンチ 550円(税込)
●鹿のローストカルパッチョ 730円(税込)
●猪なべ 800円(税込)
●鹿シチュー 830円(税込)
●猪鉄板焼き 1,000円(税込)
●ジビエ丼 1,300円(税込)

提供期間：2024年1月18日～2024年2月18日

TEL.0983-41-4126
宮崎県児湯郡西米良村大字村所260-6
HP <http://www.yutato.com>
営業 11:00～15:00(LO14:00) 17:00～21:00(LO20:00)
休 水曜日

22 | 天星の透間 REBORN 西米良村

鹿本来の香りや味を活かしつつ、濃厚な赤ワインソースを合わせています。付け合わせで味を変化させながらジビエ料理をお楽しみください。



Menu
鹿のロース 季節のきのこ栗のクリーム煮 (コース料理の一品として提供)
●ジビエコース 6,000円(税込)

提供期間：2023年11月18日～2月18日

TEL.0983-36-1527
宮崎県児湯郡西米良村大字村所201-3
HP <https://reborn2022.jp/>
営業 11:30～14:00(LO13:00)※3日前までに要予約
休 不定休

17 | こい心みやうち 都城市

厳選した雌のイノシシ肉で作る味噌仕立てのぼたん鍋を古民家で提供しています。主人自ら仕留める「鉄砲鍋」は臭みがないと評判です。



Menu
●猪ぼたん鍋 2,800円(税込)
●猪すき焼き 2,800円(税込)
●猪しゃぶしゃぶ 2,800円(税込)
●猪肉の油味噌 500円(税込)

提供期間：通年

TEL.0986-39-4886
宮崎県都城市安久町2286-4
HP http://www.instagram.com/koigokoro_miyauchi/
営業 18:00～22:00(LO21:00)
休 火曜日

18 | 都城グリーンホテル 都城市

あまり馴染みのないジビエ料理ですが、もっと身近に召し上がって頂けるよう、食べやすく、そして味付けもさっぱりと仕上げました。ぜひ一度ご賞味ください。



Menu
鹿しゅうまい 鹿汁あんかけ (宴会料理の一品として提供) 4,400円(税込)

提供期間：2023年11月18日～2024年2月18日

TEL.0986-25-6111
都城市栄町27-2-1
HP <https://www.0986green.com/>
営業 9:00～21:00
休 12月31日～1月1日

23 | 川の駅 百菜屋 西米良村

西米良産の鹿肉を使用したソースカツです。脂身がほとんどなく、程よい歯ごたえが食欲を上げさせていただきます!



Menu
ジビエソースカツ定食 1,100円(税込)

提供期間：通年

TEL.0983-41-4245
宮崎県児湯郡西米良村大字村所208-1
営業 食堂 10:00～15:00
売店 9:00～17:00
休 12月29日～1月3日

24 | 居酒屋 かりこぼ 西米良村

クセのない米良の鹿肉に、にんにく醤油がベストマッチ。



Menu
鹿のにんにく醤油焼き 800円(税込)

提供期間：2023年11月18日～12月18日

TEL.0983-41-4015
宮崎県児湯郡西米良村大字村所41-2
営業 17:00～24:00
休 日曜日