

熊本 KUMA MOTO 本 |フエ|

食探訪 福の神
エビスが彩る、
一期一会のマリアージュ

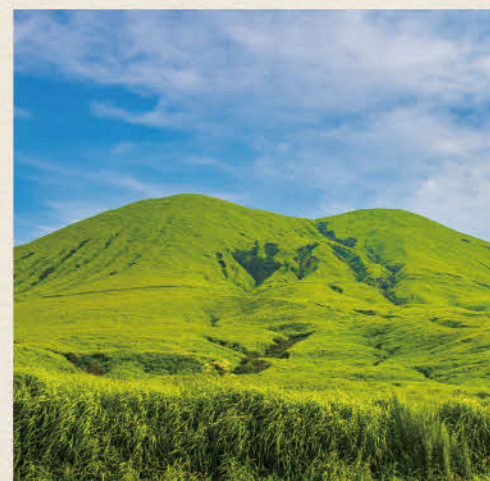
今回訪れたのは火の国・熊本県。
阿蘇の雄大な自然が育む豊かな大地と、
日本有数の地下水、そして美しい海に恵まれた熊本。
現地で生産者を訪ね、その想いやこだわりに触れながら、
熊本の味覚を厳選しました。

地場食材を再発見



熊本市のキャラクター
「ひこまる」

食の町に
熊本県



熊本
編

エビスが贈る 旬の食たより

熊本が誇る「あか牛」や「大長なす」、天草の豊かな
海で丁寧に育てられた車海老、郷土の味として親し
まれる辛子蓮根など、現地で出会った食材をエビス
バーならではの一品に仕上げました。雄大な自然に
育まれた素材が持つ個性を活かし、それぞれの味わい
を引き立てる調理法でご提供します。郷土ならではの
魅力を感じられる一品と、エビスビールが織りなす豊かな
味わいの調和を、この機会にぜひご堪能ください。

あか牛

熊本名物

数量
限定

Beef Cutlet

くまもとあか牛のレアカツ

Kumamoto akaushi rare beef cutlet

豊かな自然で育った「くまもとあか牛」を
レアカツに。赤身ならではの旨みと、
やわらかな食感をお楽しみください。

1,880円(税込)

あか牛

熊本の豊かな自然の中で育ま
れた褐毛和種(和牛)のブラン
ド牛。赤身本来の旨みとやわら
かな肉質、ほどよい脂のバラン
スが魅力です。



特選野菜
大長なす

大長なすのステーキ

Grilled kumamoto japanese long eggplant

長さ約40~50cmにもなる熊本県産の大長なすをステーキに。
素材本来の甘みと、とろけるような食感が楽しめる一品です。

880円(税込)

火の国熊本逸品3点盛り

Kumamoto "land of fire" delicacy trio

1,480円(税込)

天草産車海老の冷製
Chilled Amakusa Kuruma Prawn

天草の豊かな海で丁寧に育てられた
車海老を冷製に。濃口しょうゆで、
その甘みと食感をお楽しみください。

鮮馬刺しのうまトロユッケ風
Fresh Horse Meat

新鮮な赤身と馬脂を使用した「うま
トロ」をユッケ風に。口の中でサッ
ととろける極上の甘みをご堪能ください。

高菜クリームチーズ
Cream Cheese with Takana Pickles

優しい旨みの高菜油炒めとクリーム
チーズを和えた、ビールが進む一品。

※写真はイメージです。

アレルギーは大丈夫ですか？

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないか調べさせていただきます。
※メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていないことも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございます。

このメニューは石灰石から生まれた新素材LIMEXでつくられています

熊本郷土料理

エビスバーが紡ぐ



鮮馬刺しのカルパッチョ

Kumamoto horse meat carpaccio

熊本で親しまれてきた馬刺しを、カルパッチョ仕立てに。馬肉の旨みとやわらかな食感をお楽しみください。

1,650円(税込)

馬肉

熊本を代表する食文化のひとつ。加藤清正の時代から受け継がれてきたと伝えられ、今では熊本を代表する郷土の味として親しまれています。やわらかな肉質と上品な旨み、あっさりとした味わいが特長です。



Kumamoto's Local food

辛子蓮根と牛蒡のサラダ

Mustard lotus root and burdock salad

熊本を代表する郷土料理「辛子蓮根」と風味豊かな牛蒡をサラダ仕立てに。ほどよい辛みと食感が楽しめる一皿です。

750円(税込)



YEBISU BARのちくわサラダ ～阿蘇バジルタルタル～

Potato salad stuffed in chikuwa with aso basil tartar sauce

熊本で親しまれているローカルフード「ちくわサラダ」をエビスバー流にアレンジ。阿蘇産バジルを使用したタルタルソースを合わせました。

630円(税込)



あか鶏

火の国が生んだ

熊本あか鶏の炙り焼き

Grilled kumamoto akadori chicken

火の国・熊本が生んだプレミアムな「あか鶏」を香ばしく炙り焼きに。ほどよい歯ごたえと、噛むほどに広がる旨みをお楽しみください。

950円(税込)

あか鶏

フランス原種の希少な銘柄鶏。阿蘇の地下水と和紅茶で育ち、雑味のない澄んだコクと豊かな肉汁、程よい弾力を堪能できる最高の味わいです。



あか牛と高菜のおつまみチャーハン

Kumamoto akauushi & takana fried rice

「くまもとあか牛」と高菜を香ばしく炒め、旨み豊かに仕上げました。エビスビールとともに、おつまみとしても、メの一品としても楽しめる一品です。

780円(税込)

メのひとさらにも



熊本でこぼん結び

Kumamoto Decopon ~A Connection~

950円(税込)

福田農場デコボンシロップ + カットレモン + エビスプレミアムエール

熊本県産デコボンのやさしい甘みと、エビスプレミアムエールの凛とした味わいが調和する一杯。

お酒

このページの商品はアルコールが含まれています。



飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

アレルギーは大丈夫ですか？

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
※メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合があることをご承知おきください。



このメニューは石灰石から生まれた新素材LIMEXでつくられています