熊本 KUMA MOTO フェア

うまさ三ツ星 Gourmet & Food
食のみやこ 熊本県

地場食材を再発見

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。

熊本市のキャラクター
「ひごまる」

福の神 にっぽん 食探訪

エビスが彩る、
一期一会のマリアージュ

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皿に仕上げました。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皿と、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。

数量限定

熊本名物 あか牛

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。

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）

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皿です。

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、ビールが進む一皿。

※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

ヱビスバーが紡ぐ 熊本郷土料理

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」をヱ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)

火の国が生んだ あか鶏

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峰の味わいです。

あか牛と高菜のおつまみチャーハン
Kumamoto akaushi & 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。ヱビスビールとともに、おつまみとしても、
〆の一皿としても楽しめる一品です。

780円(税込)

〆のひとさらにも

熊本でこぽん 結び
Kumamoto Decopon ~A Connection~

950円(税込)

福田農場デコポンシロップ ＋ カットレモン ＋ ヱビスプレミアムエール

熊本県産デコポンのやさしい甘みと、ヱ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