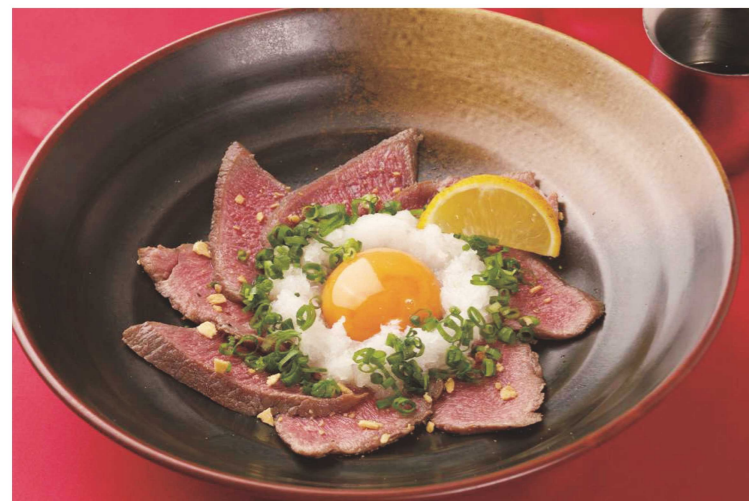


# みやざきジビエフェア 2023-2024 参加店紹介

県内26店舗で美味しいジビエ料理が楽しめます！  
 スタンプシールを集めてステキな賞品を当てよう！ 詳しくはP9参照  
※店舗により提供期間が異なりますのでご注意ください。 ※お料理のご提供期間は材料(ジビエ肉)の入荷状況により変更となる場合がございます。



## 鹿肉のたたき月見へべすポン酢 1,089円(税込)

宮崎のジビエ(鹿肉)に大根おろしと卵黄を添えて、宮崎特産のへべすを使ったポン酢であっさりとした味わいに仕上げました。  
 下記掲載の系列店にてお楽しみいただけます。

## コンフォートダイナー コンフォートダイナー総合HPアドレス <https://www.comfort-diner.com/>

提供期間：2024年1月5日～2月3日

材料の仕入れ状況によりご提供内容や時期が変更になる場合があります！

### 01 | ここちや本店

宮崎市



TEL.0985-31-5676  
 住 宮崎県宮崎市中央通6番3号ウエストビル1F  
 HP <https://kokochiya.owst.jp/>  
 営 17:00～23:30(LO23:00)  
 休 元旦のみ

### 02 | はればれ

宮崎市



TEL.0985-65-8833  
 住 宮崎県宮崎市中央通6番3号 ウエストビル1F  
 HP <https://miyazaki-harebare.owst.jp/>  
 営 17:00～23:30(LO23:00)  
 休 元旦のみ

### 03 | あっぱれ食堂

宮崎市



TEL.0985-64-9995  
 住 宮崎県宮崎市橋通西3丁目8-12 吉田ビル1F  
 HP <https://appareyokudo.owst.jp/>  
 営 17:00～23:30(LO23:00)  
 休 元旦のみ

### 04 | みやざき晴夜 Hareruya

宮崎市



TEL.0985-64-9003  
 住 宮崎県宮崎市橋通西3丁目1-14 ラルーチェビル1F  
 HP <https://appareyokudo.owst.jp/>  
 営 17:00～23:30(LO23:00)  
 休 元旦のみ

### 05 | みやざき晴海 Hareumi

宮崎市



TEL.0985-65-7792  
 住 宮崎県宮崎市橋通西3丁目9-1 カメリアセキモビル1F  
 HP <https://miyazakihareumi.owst.jp/>  
 営 17:00～23:30(LO23:00)  
 休 元旦のみ

### 06 | みやざき晴マチ

宮崎市



TEL.0985-83-0222  
 住 宮崎県宮崎市中央通3番1号  
 HP <https://akr1030446481.owst.jp/>  
 営 17:00～23:30(LO23:00)  
 休 元旦のみ

### 07 | Japanese Restaurant りょう

宮崎市

猪肉を特製味噌でじっくり煮込み、調理できる限界の柔らかさの状態に薄衣に包みカツに仕上げました。驚きの食感と奥深い和の風味を楽しんでください。



Menu  
 ●京風ゆず味噌煮 1,450円(税込)  
 ●しか肉のロースト 1,450円(税込)  
 ●鹿のジビエ餃子 500円(税込)  
 ●猪のジビエ餃子 500円(税込)

提供期間：2023年11月18日～2024年2月18日

TEL.0985-26-1515  
 住 宮崎市橋通西3丁目1-24  
 HP <http://ryo-garden.com>  
 営 17:00～24:00(LO23:00)  
 休 日曜日

### 09 | 若草HUTTE & co-baMIYAZAKI

宮崎市

美郷町の鹿肉を使用。滋味深いジビエの肉肉しさは残しつつ、食べやすいソーセージに。パン屋りょう(美郷町)のライ麦パンにザワークラウトと粒マスタードを挟んだシンプルワイルドなスタイル。



Menu  
 美郷鹿ホットドッグ 700円(税込)

提供期間：通年

TEL.0985-41-5359  
 住 宮崎市橋通東3-5-33  
 HP [https://www.instagram.com/wakakusa\\_hutte/](https://www.instagram.com/wakakusa_hutte/)  
 営 10:00～18:30(ホットドッグのLO 17:00)  
 休 月曜日(祝日の場合は翌日火曜)

### 11 | 大吉ラーメン

宮崎市

旧国道10号(花ヶ島)線沿い。花ヶ島バス停から徒歩1分。駐車場10台あり。県産の狩猟イノシシ肉を店内加工したチャーシューのとろける食感が特徴です！



Menu  
 特製猪ラーメン 1,500円(税込)

提供期間：2023年12月1日～2024年2月29日

TEL.0985-27-6994  
 住 宮崎市花ヶ島町赤江町1377  
 HP [www.facebook.com/daiki~chiramen.miyazaki](http://www.facebook.com/daiki~chiramen.miyazaki)  
 営 11:00～売り切れ次第終了  
 休 不定休

### 08 | ふるさと料理 杉の子

宮崎市

鉄砲で仕留めた天然猪のみを使用。山の芋や木の実を食べしっかりと肥えた猪は冬一番のご馳走です。杉の子は猪塩焼き猪鍋で宮崎ジビエをお楽しみください。



Menu  
 猪鍋コース 6,600円(税込)  
 猪塩焼き 2,200円(税込)

提供期間：2023年11月18日～2024年2月18日

TEL.0985-22-5798  
 住 宮崎県宮崎市橋通西3丁目1-24  
 HP <https://www.miyazaki-suginoko.net/>  
 営 17:00～22:00  
 休 日曜日

### 10 | UPPER YARD 青島店

宮崎市

鹿肉をスパイスでメキシコ風の味付にしたタコスにしました。マサ粉(トウモロコシ粉)から捏ねたトルティーヤの香りと相性抜群です。



Menu  
 鹿ジビエのタコス 450円(税込)

提供期間：2023年11月18日～2024年2月18日

TEL.0985-66-1380  
 住 宮崎県宮崎市青島2-2-7 海洋館3号  
 HP <https://upperyard.shopinfo.jp>  
 営 11:30～16:00(LO15:30)18:00～22:00(LO21:00)(水・土曜日のみ)  
 休 火曜日

### 12 | Dining & Wine Bar Botte

宮崎市

鹿のランプは、一頭から数百グラムしかとれない希少な部位。赤身肉の旨味が強く、お肉らしい味わいをお楽しみ頂けます。



Menu  
 にしめらジビエ 鹿肉のグリル 1,800円(税込)  
 にしめらジビエ 鹿肉のロースト 1,000円(税込)

提供期間：通年

TEL.0985-64-8696  
 住 宮崎県宮崎市橋通西3丁目3-15 第2陸ビル3F  
 HP <https://wineparis16.co.jp/smartphone/page57.html>  
 営 18:00～25:00(LO23:00)  
 休 日曜日