



高森町エリア

TAKAMORI TOWN

2 旨乃蔵 「あか牛」×「阿蘇たかな」 夢のコラボハンバーグ

【電】0967-62-2050 【住】高森町高森 2814 【休】毎週木曜日
【営】昼/11:00~15:00 (L.O.14:30) 朝開店 OPEN
夜/18:00~20:00

創業32年を迎えるあか牛料理店考案のオリジナルハンバーグ！
阿蘇が誇る特産「あか牛」と「阿蘇たかな」の夢の共演。絶妙な
バランスが口に入れた瞬間に、肉の旨みとたかなの風味が一気に
広がります。

通常のあか牛ハンバーグもあります！



あか牛たかなハンバーグ (100g×2個)
(ライス・味噌汁) +230円 (高森おしえ) 1,980円

産山村エリア



1 グリルド加藤

シェフの想いが詰まった
最高の「おもてなし」ハンバーグ

田舎特有の「おもてなし」を、料理を通してお客様に
「満足、満足」を！ふわりふわり食感と上品なデミグラス
ソースからシェフの優しさと愛が伝わる絶品ハンバーグ！
1度食べたらきっと一生忘れられない思い出になるはず！



あか牛煮込みハンバーグ
ランチセット (150g)
(ライス・ポテト・サラダ・スープ・小鉢)
2,000円



【電】0967-62-1020
【住】高森町高森 2195-10
【休】不定休
【営】昼/11:30~15:00
(L.O.14:30)
夜/18:00~23:00
(L.O.22:30)

※材料がなくなり次第終了となるため
来店の際はお問い合わせを。

3 喫茶てのは an

自家製パンで挟んだ
阿蘇の放牧あか牛 100%
手作りのハンバーグ

赤牛バーガー (100g)
Rサイズ 950円



【電】080-4850-0147
【住】高森町高森 1594-3
【営】モーニング 7:30~10:00
ランチカフェ 11:00~16:00
【休】毎週火・水・木曜日

昭和レトロな喫茶店のあか牛バーガー。
アボガドやチェダーチーズのプレミアム
バーガー (1510円) や手のひらサイズの
かわいいSサイズ (730円) など、旅の
お供にピッタリのハンバーガーが楽しめます！



ライダーおとなさま定食 (100g×2個)
(ライス・ドリンク付き) 1,950円

4 焼きアーモンドカフェ DABERIBA (ダベリバ)

「ふわりふわり」の産山産あか牛 100%

【電】0967-25-3650 【住】産山村田民 581-2
【営】10:00~17:00 【休】毎週火曜日

産山村の草原で育ったあか牛を、愛情込めてふわりふわの
レアに焼き上げた絶品ハンバーグ。村のトマトを使った
ケチャップや野菜など、産山村の魅力が味わえる一品です。

ASO HAMBURG STEAK MAP
vol.2025.2 #01

阿蘇エリア
44
HAMBURG



ASO HAMBURG STEAK MAP

AKA
USHI

ASO
MINAMIASO
TAKAMORI
NISHIHARA
OGUNI
MINAMIOGUNI
UBUYAMA

『阿蘇あか牛ハンバーグ王国』

絶品ハンバーグが大集結。食べつくせ！！

肉料理の王子様 「ハンバーグ」

こどもから大人まで、誰もが愛してやまない肉料理の王子様「ハンバーグ」。溢れる肉汁とやわらかな舌触り、口いっぱいに広がる肉のうまみが幸せへと誘う。ミンチの大きさや具材、こね方や形、焼き方、さらには肉を引き立てるソースや付け合わせ、100人集まれば100種のハンバーグがあるように、誰もが知る料理でありながら、無限の表情を持つ。本マップは、阿蘇のあか牛を使った阿蘇エリアの人気ハンバーグが集結。あか牛のポテンシャルを存分に味わえる多種多様な絶品ハンバーグを、巡ってください。

AKA USHI
ASO HAMBURG STEAK MAP

What is 阿蘇のあか牛

草原にたたくあか牛は、阿蘇の美しい景色と人々の生活、食文化にとって欠かせない存在です。阿蘇の大自然で伸び伸びと育った阿蘇のあか牛は、赤みが多く、余分な脂肪がないことから、ヘルシーな肉牛として注目を集め、人気を博しています。また、赤みにはうまみ成分が豊富に含まれていて、牛肉本来の味と香りが楽しめ、さまざまな料理に適しているのも特徴です。



西原村エリア

NISHIHARA VILLAGE



1 さくらや食産 阿蘇肉工房

お肉屋さんがこだわって作った
満腹あか牛尽くしハンバーガー

【電】096-292-2911【住】西原村布田 1492
【営】10:00～18:00【休】毎週月曜日

「希少なあか牛を存分に味わってほしい。」との思いで生まれたハンバーグと焼肉の夢のダブルあか牛バーガー！シンプルな味付けながらお肉の旨みと食感をガツンと楽しめる贅沢バーガーです！



あか牛ハンバーガー 720 (税込)
(150g+あか牛焼肉)

2 畑のキッチン orto

お野菜たちに囲まれた
トロトロハンバーグ

【電】096-279-1077【休】毎週水曜日 / 第3・第5火曜日
【住】西原村小森 3090-2【営】11:00～14:30 (L.O.14:00)

自家菜園で育てたお野菜を、ふんだんに使った料理が自慢のお店。玉ねぎをたっぷり焼こんだトロトロのハンバーグと一緒に、色とりどりの季節のお野菜たちの甘みと食感が味わえる、畑のハンバーグコース料理。



あか牛のハンバーグ【コース料理】(130g)
(肉類・ごはん・スープ・ドリンク・デザート付) 2,400 (税込)



野菜たっぷりの豪華ランチです！

3 風薫るパスタ

人気の生パスタに焼きたてのあか牛ハンバーグ

【電】096-285-5612【休】毎週月曜日・火曜日
【住】西原村小森 751-1 西原マンション 105
【営】昼/11:00～15:00 (L.O.14:30)
夜/17:00～20:30 (L.O.20:00)

自慢の生パスタと阿蘇の草原で育ったあか牛ハンバーグを一緒に、もちもちの生パスタにやわらかなハンバーグをくずして絡めれば、味も食感も両方楽しめる、よきばりな一皿です！



あか牛ハンバーグとナスのトマトソース (140g)
(ランチ・パスタ・サラダ・ドリンク) 2,090 (税込)



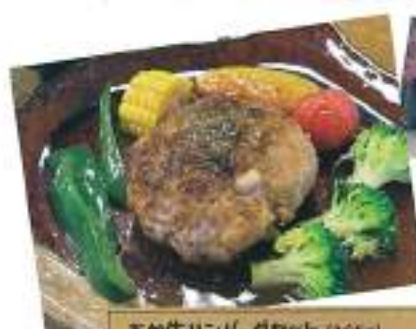
サクサクもちもちのバケットも人気！

5 阿蘇マロンの樹

記憶に残るおいしさを求めたハンバーグ！

【電】096-279-1588【住】西原村宮山 1734-1
【営】11:00～18:00【休】毎週火曜日・水曜日

「あか牛を気軽にたくさんの人に食べてほしい。」と、思いが詰まったハンバーグ。やわらかさの中に詰めたあか牛の絶妙な食感と自家製ハーブや果物で作ったソースがぴったり！平日はご主人一人のため遅延時はさせて。



あか牛ハンバーグセット (165g)
(ごはん・サラダ・スープ・デザート) 1,500 (税込)



食の中心はアツキのドッグランも！

ASO AKA USHI HAMBURG STEAK MAP

4 くまもと和ぎゅう まつおか

西原村産あか牛「一頭買い」の専門店！

【電】096-234-7651【休】毎週水曜日 (不定休あり)
【住】西原村小森 751-1 西原マンション 102
【営】昼/11:00～14:30 (L.O.14:00)
夜/17:00～22:00 (L.O.21:00)

うまみを引き出す塩にもこだわり、お肉の濃いうまみがパンパンに膨らんだハンバーグから溢れ出る！レアなのに弾力のある食べ応え。西原村産あか牛の専門店が提供する「the あか牛ハンバーグ」！



さっぱりお肉ソースです！

あか牛 100%ハンバーグ (150g)
(ごはん・サラダ・スープ・デザート) 1,630 (税込)

6 310 食堂

あか牛を知り尽くした
シェフの鉄板ハンバーグ！

【電】096-279-4000【住】西原村小森 1801-18
【営】11:00～16:00 (L.O.)【休】毎週水曜日

※祝日は営業・代休日あり

ステーキからカツまで、メニューが豊富なあか牛専門店。30年以上もあか牛に携わってきたシェフが作るこだわり製法。リングとハーブのさっぱり特選ソースがお肉の味を際立たせます！



あか牛 100%ハンバーグ定食 (150g) 1,580 (税込)
(ごはん・味噌汁・山芋味噌・漬物とデザート)



写真がキレイに撮れる！

7 ビストロ やまの囲炉

ソースの一滴までこだわった愛情「熱々」ハンバーグ

【電】096-279-2488【住】西原村小森 2190-29【休】毎週水曜日 ※要予約
【営】昼/11:30～15:00 (L.O.14:30) 夜/17:30～20:30 (L.O.19:30)

新鮮な野菜の甘みが溶け込んだ、デミグラスソース仕立てのビストロ風ハンバーグ。こねたてふんわりのお肉に、それぞれ味わいが異なる3種のチーズがよく合います。本格フレンチの前菜も 900円！



あか牛の煮込みハンバーグ
チーズ焼き (185g)
(ライス・スープ・季節の前菜・ドリンク) 1,750 (税込)



自慢のソースはライスと絡めてもGOOD!



1 喫茶レストラン北山

鮮度抜群あか牛100%の神ハンバーグ！
【電】0967-32-2112【住】阿蘇市西湯浦 1452
【営】8:30～17:00 ※3月～11月のみ営業

パリッと丁寧な焼き目が、新鮮なあか牛100%の旨みと肉汁をギュッと閉じ込めたシェフの技が光る秀逸なハンバーグ。ほのかな酸味のオリジナルソースをたっぷり絡めて！最高のロケーションで味わう、ここぞしか食べられない逸品です！



あか牛ハンバーグ (150g)
(ライス・サラダ・スープ) 1,850円



3 食堂 すびいかん

玉ねぎドレッシングのさっぱりハンバーグ
【電】0967-32-3688【休】不定休
【住】阿蘇市内牧 216-1
【営】昼/11:00～15:00 夜/17:30～20:00

観光客から地元の人にも人気の町の洋食屋さん。玉ねぎとリンゴのオリジナルドレッシングでいただくハンバーグはさっぱりとした味わいでごはんが止まらない最高のおかず！

【何にかけてもおいしい万能ドレッシング！】



あか牛ハンバーグ定食 (170g)
(ごはん・小鉢・汁物付き) 1,500円

4 お食事処 いまきん食堂

あか牛丼の老舗が作る極上ハンバーグ
【電】0967-32-0031【住】阿蘇市内牧 290
【営】11:00～15:00 (L.O.)【休】毎週水曜日

あか牛丼の老舗店とも言える「いまきん食堂」。創業百余年の老舗名店が作る絶品ハンバーグは、白く輝くご飯と最高にマッチする。トッピングのわさびを添えていただくと、一瞬でこの店のハンバーグの虜になる！



あか牛ハンバーグ定食 (180g)
(ごはん・味噌汁・漬物) 1,700円

※単品 1,500円

2 ASO MILK FACTORY レストラン

クリーミーなウォッシュチーズがたっぷり
【電】0967-23-6262【住】阿蘇市小里 781
【営】11:00～15:00 (L.O.14:30)【休】年中無休

阿蘇の大自然で育ったあか牛とやまとんボークの贅沢食べ比べWハンバーグ。やさしいデミグラスソースに自家製ウォッシュチーズが絡み合い、肉のうまみを引き立てる阿蘇づくしの最強コラボハンバーグです！



あか牛とやまとんボークのWハンバーグ
ウォッシュチーズかけ (セット) (各100g)
(ライス・ポテト・スープ・ドリンク) 2,900円

※単品 2,500円



5 CAFE & SHOP 山から来たぬねぼ

話の生物「ぬねぼ」カフェで本格和洋ハンバーグを！
【電】090-5821-4331
【住】阿蘇市内牧 214-3 (2F)
【営】10:00～17:00 (L.O.16:30)
【休】毎週水曜日・不定休



内牧の中心部に位置するいまきん食堂の姉妹店。人気店のハンバーグがオシャレなカフェで味わえます。お肉を引き立てる甘めの和風タレは老舗食堂直伝！



あか牛ハンバーグ定食 (180g)
(ごはん・味噌汁・漬物) 1,800円

6 古民家レストラン 阿蘇はなびし

賢沢で上品な味を堪能！手づくりならではの逸品
【電】0967-22-0896
【住】阿蘇市一の宮町宮地 1861
【営】11:00～17:00 (L.O.16:00)
【休】毎週火曜日



阿蘇神社のお隣。門前町商店街で創業25年を迎える人気レストラン。少し遠いめだがさっぱりとした自家製デミグラスソースが一品の価値あり！湯玉につけて食べるとまるやかさが増して後を引くおいしさに！

あか牛「煮込みハンバーグセット」
(ライス・コンソメ・味噌汁・ドリンク) 1,980円

7 あか牛専門店 阿蘇まーぼー

ごはんがススム！
にんにくバター醤油ソース
【電】070-5410-0546
【住】阿蘇市一の宮町宮地 1870-1
【営】11:00～15:00 ※祝日は翌日定休日
【休】毎週月曜日

新鮮な肉だけを使ったあか牛100%の鉄板ハンバーグは、パンチの効いたソースがあか牛の味をダイレクトに運ぶ。ごはんが止まらない一皿です！男女問わずがっつり食らいつけ！



あか牛ハンバーグランチ (180g)
(ごはん・汁物・サラダ) 1,600円

8 Yamakaze 岳風

阿蘇とアメリカ夢の共演!!
This is the American burger
【住】阿蘇市一の宮町宮地 3080
【営】11:30～【休】毎週水曜日

阿蘇神社のすぐそば。そこはもはや阿蘇でもなくアメリカでもない夢の国。ふわふわのパンズに挟まれた肉汁溢れるジューシーな赤牛のステーキやトマトを豪快に頬張ってください！



赤牛バーガー (110g)
ポテトフライセット 1,250円

※単品 950円



9 あか牛丼・ひつまおし
白水乃蔵 阿蘇市店
あか牛丼にハンバーグが乗る！

【電】0967-35-6050 【住】阿蘇市永草 1570-1
【営】11:00～14:30 【休】なし
あか牛丼の上に豪快に乗った100%あか牛の
BIGハンバーグ丼。まさに肉の祭典ともいえる
ボリューム満点の丼ぶりです！わさびや塩で
肉の味を楽しむのがおすすめ。手作り漬物の
バイキングもおかわり自由です！



あか牛ハンバーグとあか牛ステーキ丼 (180g)
(味噌汁・漬物バイキング付) **2,890**円

12 ホテル センクラウン大阿蘇
阿蘇カランドリエ
本格フレンチが味わえる
The センテルハンバーグ

【電】0967-22-3888 ※水曜学院の入学はご遠慮ください
【住】阿蘇市一の宮町宮地 4518-4 【休】毎週火曜日・水曜日
【営】11:30～14:00 (L.O.)
粗挽き食感のあか牛ハンバーグをじっくり煮込んでうまみを
閉じ込めた絶品フレンチが味わえるコース料理。新鮮な
地元阿蘇の野菜がたっぷりのサラダも嬉しい。オリジナル
ドレッシングが美味！



あか牛煮込みハンバーグ (150g) **2,200**円
(ライスor 玄米丼付・スープ・季節のサラダ・デザート・コーヒー)

阿蘇市 ②
国道 57 号沿い・山上エリア



10 Southern
口を大きく開けて嬉しく
made in 阿蘇バーガー

【電】0967-35-6050 【住】阿蘇市永草 2659-1
【営】11:00～17:00 【休】毎週水曜日
高さ 10cm 超えのあか牛バーガー！
made in 阿蘇にこだわり、地元阿蘇のパン屋さんのパンズと
自家製ソースで、肉肉しさと食べ応えのあるあか牛パテを
しっかりサンド！ドライブのお供にもGOOD！

※バーガー単品 850 円

あか牛バーガーセット (120g)
(ポテト・ソフトドリンク付) **1,300**円



11 コーヒーブレイク **EAST**
レトロな店内で味わう喫茶店のハンバーグ

【電】0967-34-1366 【住】阿蘇市黒川 1561-1
【営】11:00～21:00 (L.O.20:30)
【休】毎週木曜日

創業 45 年の阿蘇駅そばにあるレストラン。
ハンバーグは、チーズ(写真)、和風・デミグ
ラスの 3 種からオリジナルソースが選べます！
昔ながらの喫茶店の雰囲気、時空を超えた
タイムトラベルを体験できます！

あか牛ハンバーグ (150g) × チーズ
(ライス・スープ・サラダ) **1,300**円



ASO AKA USHI HAMBURG MAP

13 和み食堂
サービス満点！満腹！満足！ハンバーグ！

【電】0967-22-4753 【住】阿蘇市一の宮町宮地 4540-6
【営】昼/11:30～14:00 (L.O.)
夜/17:00～21:00 (L.O.) ※全曜日は夜のみ
【休】毎週木曜日
アツアツのスキレットにボリュームたっぷりの
ハンバーグ 200g！肉々しい食感に、チーズの
コクとトマトベースのソースがさらに食欲を
そそります！



あか牛 × 国産肉
和みハンバーグ定食 (200g)
(ごはん・味噌汁・漬物・エビサラダ)
2,000円

14 よかよか亭 あか牛館 宮地店
自社肥育のブランドあか牛が味わえる！

【電】0967-22-3330 【住】阿蘇市一の宮町宮地 2395-1
【営】11:00～20:00 (19:00 受付終了 19:30 L.O.) 【休】なし
エサにこだわりストレスを与えず育てた自社肥育のブランド
あか牛「甲斐牛」を使った大きなハンバーグ。奥みが全くなく
さっぱりとしたお肉を、特製和風ソースで堪能あれ！



あか牛ハンバーグセット (200g)
ご飯・味噌汁・サラダ・漬物 **2,300**円

15 douce Nucca
草原を感じる緑のパンズの
絶品あか牛バーガー

【電】0967-34-9700 【休】不定休
【住】阿蘇市吉千里ヶ浜 2391-15
【営】昼/11:00～15:30 (L.O.)
※天候により変動あり

草原をイメージした鮮やかな緑のパンズからはみ出す
160g のジューシーあか牛ハンバーグ。絶品 B B Q
ソースがお肉とベストマッチ！草千里の絶景を眺め
ながら優雅にガブリ！3 種のハンバーグセットも人気！

ヌッカバーガー (150g)
(ポテト・スープ付) **2,250**円



16 草千里食堂
あか牛 & 和牛を使った
アツアツ陶板焼ハンバーグ

【電】0967-34-0131 【休】不定休
【住】熊本県阿蘇市永草 2391-15
【営】昼/11:00～16:00 (L.O.15:00)
熱々の陶板には、お肉の旨味がしっかり
味わえるようあか牛と和牛を混ぜ合わせた
こだわりハンバーグ！1 階には人気の珈琲
館所も！



あか牛ハンバーグ定食 (150g)
(ごはん・味噌汁) **2,000**円



1 阿蘇きのこ亭 (阿蘇元気の森)

「健康」テーマパークによる
「健康」のための「健康」きのこハンバーガー

【電】0967-67-2100【住】南阿蘇村河内 5579-3【休】年中無休
【営】11:00～15:00 (L.O.14:30)※季節によって変動あり
自家栽培のエリンギやしめじなどの「きのこ」をワンプレートで楽しむ
健康志向のハンバーガーランチ。きのこの旨みとタマネギやニンニクが
香るオリジナルソースで子どもから大人まで
食べやすいハンバーガーです！



阿蘇あか牛ハンバーグ (200g)
(ライス・ドリンク付) 2,300円

3 お食事処 高原の華

【電】0967-67-0278【住】南阿蘇村河内 5996-2
【営】11:00～15:00【休】不定休

南阿蘇産のあか牛を使用したハンバーグはふんわり優しい味わいで
口の中で溶けるような感覚さえ覚える。県内外から多くの
リピーターに愛され続け、メニューの中でも1番の人気を誇る。



あか牛ハンバーグ定食 (340g)
(ごはん・味噌汁・漬物・デザート) 1,600円

4 レストランカフェ グレーテルの森

笑顔が素敵な夫婦が作る愛情たっぷりハンバーガー

【電】0967-63-8811【住】南阿蘇村河内 3485-14
【営】11:00～17:00 (L.O.16:00)【休】毎週火・水曜日 ※祝日は営業
赤ワインをベースにした少し濃いめのオリジナルソースがふわふわで
ジューシーなあか牛ハンバーグと相性抜群！さらに食欲をそそります。
天気の良い日は阿蘇五岳を一望できる絶景のテラス席でお食事を！



あか牛 100%ハンバーグ (160g)
(ライス・サラダ・スープ) 1,980円

2 Minaaso マルデン

新「味覚」店主のこだわりが凝縮された
至極の逸品

【電】0967-65-8557【住】南阿蘇村河内 5277
【営】〇1期スタート 11:30～13:00 〇2期スタート 13:15～14:45
〇ディナースタート 18:00～19:30 予約制 ※スタートからお料理提供
【休】毎週水曜日 ※日曜日はランチのみ営業

「スチームオーブン」で超みくらに焼き上げたハンバーグ。
まずは、そのままお肉のジューシーとした味わいを堪能し、岩塩、
海塩、自家製オリジナルソースの順で、あか牛のいろんな表情を
味わえる贅沢フルコース！



あか牛100%ハンバーグ
ステーキコース (200g)
(前菜・スープ・パン・ドリンク・デザート) 3,300円

お肉の旨みを何層にも楽しめるハンバーグ！



南阿蘇村エリア
MINAMIASO VILLAGE

6 山の洋食屋 フレール

ミシュランガイド掲載店の本格ハンバーガー

【電】0967-67-0888【住】南阿蘇村久石 2839-3
【営】11:00～15:00【休】毎週水曜日

※材料がなくなり次第終了
フランス料理店で修行したシェフが、厳選した赤牛のすね肉を
使って作る赤牛ハンバーグ。赤酒と醤油をベースとしたオリジ
ナル和風ソースは肉本来のさっぱりとした味わいと相性抜群で
つい箸を置くことさえ忘れさせてしまう程の、感動の味！



あか牛ハンバーグ (180g)
(ライス・パン・サラダ・スープ・ドリンク) 2,480円

7 N'Smile Kitchen

土日限定！幻のハンバーガーショップ

【電】080-2690-9608【住】南阿蘇村河内 61-4
【営】土日限定・11:00～17:00【休】不定休

※売り切れ次第終了
オリジナルのデリカシーソースを新鮮な焼き野菜と
南阿蘇のあか牛を100%使用したジューシーなパティに
しっかり絡ませたボリューム満点のハンバーガー。
思わず笑みがこぼれちゃうおいしさ！



スマイルバーガー
(100g) 700円

9 かまど (竈門)

熱々鉄板でそのままいただく
ハンバーガーご膳



【電】0967-62-8110【住】南阿蘇村大字中松 3890-4
【営】11:30～14:00 L.O.【休】毎週月・金曜日

肉汁を閉じ込めて大きく膨らんだあか牛 100%ハンバーグが
熱々の鉄板で登場。濃いめの和風おろしタレが食べ応え抜群の
お肉と焼き野菜を引き立てる。ごはんが止まらない至高のハン
バーグです！



あか牛ハンバーグセット (200g)
(ごはん・味噌汁・サラダ・デザート) 2,000円

8 食事処 あじわい館

お肉とお米の無限ループ
やみつきロコモコ丼！

ニンニクが効いたパンチのある濃いめのオリジナル
ソースがお肉とお米によく絡み、牛乳でうまさが
倍増！老若男女に人気の阿蘇のロコモコ丼でハワイ
気分を感じられるかも？！



【電】0967-67-3010
【住】南阿蘇村久石 2801
【営】10:00～18:00
【休】不定休

道の駅内で、景色も最高の食事処！

10 手作り食の店 しもだ

癒しの空間でいただく大人ハンバーガーコース

【電】0967-62-2725【住】南阿蘇村中松 4025-1
【営】11:00～19:00【休】毎週水曜日 ※祝日は営業・土日休

鳥たちの声が聴こえる居心地の良いお店。手間と時間をかけた
ハンバーグはシンプルに見えて大人なオリジナルソースが誘う
奥深い味わい。無農薬ご飯や自家製酵母パンなど全12品の
コース料理も楽しめます。



阿蘇あか牛のハーブハンバーグコース (160g)
(無農薬ごはん・汁物・ツケもの・自家製酵母パン・デザート等) 1,750円

1 焼肉 赤牛大王 焼肉店の
特製ふわふわハンバーグ！

【電】0967-46-5829【休】木曜日【住】小国町大字宮原 1038
【営】昼/11:30~14:00 (L.O.13:30) 夜/17:30~20:00 (L.O.)
2歳以下の若いあか牛を使用し、肉本来のうまみを感じられる
ふわふわジューシーな仕上がりハンバーグ！さっぱりとした
自家製あきげしき「米」とデミグラスが相性抜群。焼肉店なら
では自家製シャンタンスープ（牛骨入り）付き！



赤牛ハンバーグ定食 (150g)
(ごはん・スープ・サラダ・漬物) 1,500円

3 おぐに天然食 ほこすぎ
選べる三種のソースが
肉感たっぷりハンバーグとの相性抜群

【電】0967-46-2961【住】小国町宮原 1492
【休】毎週火曜日【営】11:00~15:00
脂揚げ肉がギューッと詰まった、肉汁染み出す食べ応え抜群の
ハンバーグには、地元の素材を使ったソースなど3種類から
選べます。ランチだけでなく、早朝からテラス席で手作りの
お料理やパン、珈琲等を味わえる週末限定のモーニング
(4月~10月) も人気のお店。



阿蘇あか牛ハンバーグセット (160g)
(ごはん・汁物・サラダ・小鉢付き) 1,980円
+330円でお肉がもりもり！

4 農福連携レストラン すずかれん
自家製豆乳を練り込んだ優しい味わい

【電】0967-46-2888【住】小国町宮原 2331
【休】毎週水曜日または木曜日 ※年末年始は不定休あり
【営】11:30~15:00 (L.O.14:30)
あか牛に自家製の豆乳を加えることで、口の中に優しい味わいが
広がるハンバーグ。小国産の野菜や醤油にまでこだわった地元産。
地域の障がい者の方々への働く場として運営される「農福（農業と
福祉）連携」レストラン。



熊本県産あか牛の
ハンバーグセット (150g)
(ごはん・汁物・サラダ・小鉢付き) 1,265円(税込)

2 ごはん処 北里バラ
小国ジャージー牛乳ソースに浮かぶ
あか牛×小国産の黄金比ハンバーグ

【電】0967-46-5560【住】小国町北里 371-1
【休】毎週火曜日【営】11:30~15:00 L.O.
※金曜日は予約のみ
小国町の生産者から一頭買いしたあか牛×地元
の希少種、小国産配合したハンバーグ。真っ白な小国
ジャージー牛乳ソースはコクがありつつも後味さっぱり
で、しっかりと肉の味わいを引き立てる見た目も
美しい一品です！



鶏（本焼）にはキャンプ気できる
広場や温泉旅館も！



5 くじゅう・わいた展望公園 花カフェ
生玉ネギと粗挽きあか牛の
肉感が素晴らしいハンバーグ。

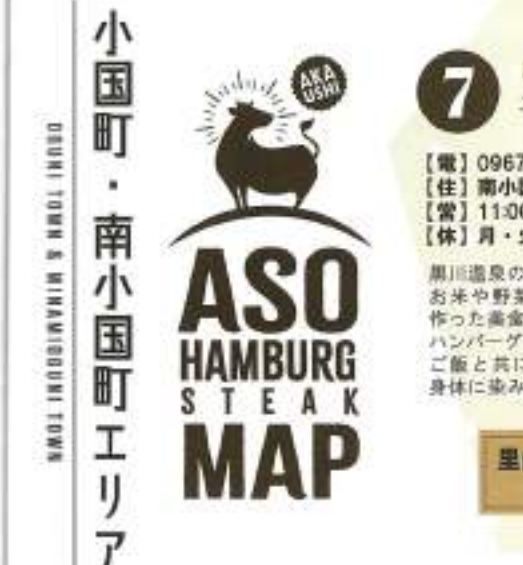
【電】080-2789-8144【休】毎週月曜日
【住】南小国町赤馬場 4275
【営】10:00~17:00
元ホテル料理人が作る表面をカリッと焼き上げた
香ばしいハンバーグ。地元の醤油を数種類ブレンド
した白飯のシャンピニオンソースで！阿蘇の山々を
望む最高の展望ロケーションでいただけます。



赤牛ハンバーグ 2,000円
(ごはん・味噌汁・小鉢、デザート付き) (140g)



阿蘇あか牛ハンバーグ定食 (150g)
(ごはん・汁物・サラダ・デザート) 1,600円



6 茶葉房 林檎の樹
あか牛バーグの存在意義を
オリジナルロコモコ

【電】0967-42-0785【住】南小国町赤馬場 137【休】隔週月曜日（要確認）
【営】10:00~17:00 (L.O.16:00)・土・日・祝は18:00まで (L.O.17:00)
林檎の木々に囲まれた古民家の店内でいただけるのは、色とりどりの
野菜とハンバーグの上にのった目玉焼きが「映える」ロコモコ！男性も
納得のボリュームです！コクのあるデミグラスソースがGOOD！
※仕入れ状況により価格変更あり



オリジナルロコモコ (150g)
(スープ付き) 1,700円



7 歴史あるお宿が作る美食御膳！
予祝

【電】0967-44-0454（御客屋）
【住】南小国町大字満願寺 6600-1 2F
【営】11:00~16:00 (L.O.)
【休】月・火・水・木
黒川温泉のお宿「御客屋」が自家栽培の
お米や野菜など地元産にこだわって
作った美食御膳、トマトソースの煮込み
ハンバーグと季節の野菜を土鍋で炊いた
ご飯と共に。里山の食材のうまみが
身体に染みわたります！

里山あか牛ハンバーグ御膳 (150g)
(土鍋ごはん・汁物・小鉢付き) 2,850円

8 瀬の本レストハウス 雲の上レストラン
瀬の本高原リゾート料理長監修
県産あか牛たっぷりの本格派ハンバーグ！

【電】0967-44-0011【住】南小国町満願寺 5621-7
【営】11:00~14:00 (土・日・祝は15:00)【休】不定休
阿蘇五岳を望みながら食事ができるレストラン。あか牛の肩やモモを
使用することで、赤身と脂身のバランスがよい上品な味わい。料理長が
腕をふるうローストビーフも人気。町のふるさと納税でも提供中です。



あか牛ハンバーグセット (150g)
(ライス・サラダ付き) 1,950円