

Foodmap Book

Vol.1

紫 紺

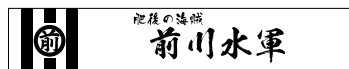
あの店この店で
先輩後輩に出逢える

紫紺会同窓生が経営する居酒屋、料亭、
レストラン、スナック etc、県下64店舗をエリア別に紹介！！

【インタビュー】“酒オタク”が語る、おいしいお酒の飲み方、料理との合わせ方特集！！

【トピックス】月一開催の「紫紺 飲食店巡り」を一挙公開！！

居酒屋
ひゃくしょう茶屋
Tel096-322-8423
営業 17:00～翌2:00
席 全300席
所 熊本市中央区下通1-4-9 ニコニコビル2・3F



●銀杏通店
Tel096-326-5577
営業 17:00～翌2:00(金・土・祝前～翌3:00)
席 全150席
所 熊本市中央区花畑町12-11グリーンホテル1F

●光の森店
Tel096-233-3222
営業 17:00～翌3:00
席 全80席
所 菊池郡菊陽町光の森7-7



●武蔵ヶ丘店
Tel096-339-2500
営業 17:00～翌2:00
席 全150席
所 熊本市北区武蔵ヶ丘8-1-30

●健軍店
Tel096-367-1567
営業 17:00～翌3:00
席 全150席
所 熊本市東区若葉1-3-6



●大津店
Tel096-294-6477
営業 17:00～24:00
席 全80席
所 菊池郡大津町大字室255-1

焼肉・焼鳥
平蔵
●西銀座通店
Tel096-211-1155
営業 17:00～24:00(金・土・祝前～翌2:00)
席 全45席
所 熊本市中央区下通1-11-25 丁半ビル2F

●健軍店
Tel096-369-6877
営業 17:00～翌3:00
席 全30席
所 熊本市東区若葉1-38-18中原ビル1F

●合志店
Tel096-247-3188
営業 17:00～翌2:00
席 全65席
所 合志市幾久富1758-285

居酒屋
花はやる
Tel096-248-0606
営業 11:00～15:00/17:00～24:00
席 全90席
所 合志市幾久富1656-31

伊達祭
Tel096-349-3667
営業 17:00～24:00
席 全50席
所 菊池郡大津町大字室533-1

桜咲く
sakura-saku
Tel0968-24-2077
営業 11:00～翌1:00
席 全40席
所 菊池市北宮327-1

居酒屋
うまか五右衛門
Tel096-354-2266
営業 17:00～翌2:00
席 全110席
所 熊本市中央区下通1-7-3 プレイタウン司ビル1F

居酒屋
麦らさぎ
Tel096-326-8766
営業 17:00～翌2:00
席 全100席
所 熊本市中央区安政町6-4-2ルナ1ビル1F

居酒屋
こもいづ
Tel096-355-0430
営業 17:00～翌2:00
席 全90席
所 熊本市中央区下通1-9-4SHIGEOKA01ビル1F

かざめ家
DINING AND BAR
Tel096-326-6505
営業 17:00～24:00 (金・土・祝前～翌3:00)
席 全120席
所 熊本市中央区安政町2-29 セントラルビル 2F

食然度 開
Healthy Kitchen HIRAKI
Tel096-233-0068
営業 11:00～17:00/17:00～22:00
席 全100席
所 菊池郡菊陽町光の森6-18

前川珈琲店
ORIGINAL ROASTED COFFEE
Tel096-237-6570
営業 7:00～23:00
席 全80席
所 熊本市東区戸島2丁目4-30

詳しくは

ジョー・スマイル

検索



〒860-0807 熊本市中央区下通 1-4-9 ニコニコビル 7F
TEL096-356-2482

お店のオーナー

昭和54年卒

18期

前川

浩幸

紫紺会特典

定価より10%引き

※ただし他のサービスやコース料理との併用は不可

SIKON KIZUNA

誰かに会いたくなった時。

ほろりと酔いたくなった時。

誰かを口説きたい時。

グチをこぼしたい時。

ワイワイさわぎたい時。

そんな時は、この本を片手に出かけてみよう。

ドアを開ければ、同窓生のオーナーがあたたく出迎えてくれる。

先輩、後輩、同級生との思いがけない出会いもあるかもしれない。

そこにあるのは、おいしい料理とお酒と仲間。

そして、人生を豊かにする時間一。

この本を通じて、OBの皆さんの“KIZUNA”が、
より深まりますように。

2016年4月
紫紺会 飲食店MAP team



ごあいさつ

Greeting

紫紺会 会長 | 木下 顕（11 期）

皆さま方におかれましては、日ごろより紫紺会の活動にご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。

さて、熊本学園大学付属高校におきましては今年の3月に55期生が母校を巣立ち、卒業生総数は1万9000人を超え、日本全国はもとより、海外においてもさまざまな方面で活躍されています。紫紺の輪が脈々と広がりを見せる中、飲食店を運営されている方も多くなり、この度はそんな同窓生が経営するお店を「飲食店マップ」として、一冊の本にまとめました。これを機に飲食店関係の同窓生同士が交流を深めていくことで、お互いの商売または飲食業界全体の発展につながっていただければ幸いです。

紫紺会では2015年度も毎月の役員会や代表幹事会をはじめ、高校とコラボした新校舎落成記念イベントほか、新規事業として関東支部との交流会や1期から54期生までを集めた「100%代表幹事会」、さらには婚活事業にも取り組むなど、新たな挑戦の1年になりました。今後とも学校側との連携を図り、同窓生にとって“心の拠り所”になる同窓会を目指すべく、全力で組織運営に努めて参ります。引き続き、皆さまにはご支援とご協力をいただければ幸いです。

飲食紫紺会 会長 | 早川 誠（4 期）

この度は、紫紺会の役員をはじめ飲食店関係の同窓生の方々によるご協力で、「飲食店マップ」を発行することになりました。まずもって、発行に際し多大なご協力をいただいた関係者の皆さまに深く御礼を申し上げます。

さて、紫紺会においては、10代から70代まで幅広い年齢層の同窓生が多方面でご活躍されている中、飲食業界においても居酒屋や料亭、スナック、ホテルなど、さまざまな業態を運営される卒業生が増えてきたようになっております。今回発行しました「飲食店マップ」を一つのきっかけに飲食店関係者が定期的に集まる機会を作り、お互いに交流を深めていきたいと考えております。また今後は、紫紺会の飲食店関係者で「飲食紫紺会」を立ち上げ、5月15日には飲食紫紺会が主体となり、同窓生に各店舗を回っていただけるイベントを開催します。今後も活動を促進しながら、紫紺会の事業発展にも微力ながら貢献ができればと思います。

最後になりましたが、近くにお寄りの際は「飲食店マップ」を片手にぜひ、紫紺会の同窓生が経営されるお店に足を運んでいただければ幸いに存じます。



国際観光旅館

亀屋ホテル

KAMEYA-HOTEL HANA-TSUBAKI

亀屋ホテル華椿 50周年 天草五橋 50周年

皆様のご愛顧を受けまして、亀屋ホテル華椿は開業50周年を迎えました。



天草二号橋際に佇む亀屋ホテル華椿。板前が吟味した新鮮素材のお料理と、雄大な海と島々を眺めながらつかる天然パール温泉―天草の恵みに包まれながら、ゆったりとしたひと時をお過ごしいただけます。充実した設備と心を込めたおもてなしで、お客さまの大切なひと時が心に残る豊かな思い出となりますようお手伝いいたします。



料理

Dish

天草の海の幸
旬の味に舌鼓が
鳴る



温泉

Hot Springs

最高の眺望と
時を忘れる癒しの
空間で
心ときめく感動を

宿泊

Lodging

天草富士の
パノラマが広がる
寛ぎの空間



ウエディング

Kameya Hotel Wedding

世界で一つだけ
のお二人の
ウエディング



お問い合わせ・ご予約は

☎ 0964-59-0211

熊本県上天草市大矢野町中4463-2

【客室】全66室

(別館「華椿」31室、本館「海花亭」19室、旧館「海月」14室)

【館内施設】フロントロビー／売店／海鮮レストラン海石榴(つばき)

ブライダルサロン／宴会場 亀遊(ダンスホール)

コンベンションホール 彩花／道場 亀米館／屋内ゲートボール場

ホテルオーナー 昭和40年卒

4期

水野 繁之

<http://www.kameyahotel.co.jp/>

ホームページで検索 亀屋ホテル華椿

検索

ACCESS



紫紺会特典 有

平日

10%引き

休日前

5%引き

大先輩！ [1期生] 立川恵之助氏に聞く



もっとおいしく もっと楽しく 味わおう ～大人のお酒のたしなみ

おいしいお酒と、それに合う料理と、楽しい仲間がいれば最高にシアワセー。
でもそれじゃあ、もったいない。お酒って、実は奥が深いもの。欲張りな大人は、もっと自由に、もっとワガママにお酒を楽しもうじゃないか。そこで、われらが先輩、自他ともに認める「酒オタク」の立川恵之助氏(1期生)に、お酒のたしなみを伝授してもらった。

text by maria satoh



濃い味には濃いお酒、薄い味には薄いお酒

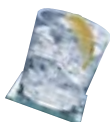
例えば、カツオも上りカツオと下りカツオでは味の濃さが違うでしょう。上りカツオやタイの刺身のようにあっさりした味わいの料理にはあっさり飲める酒、脂ののった下りカツオやブリなど濃い味わいの料理には濃いお酒を合わせるのが、まず基本。ワインにしても、日本酒にしても、基本は同じ。本来は、料理に合わせて酒を選ぶのではなく、飲みたい酒質に合わせて料理をつくるものなんです。

酒が料理より濃ければ、氷を入れて薄めてもいい。大事なのは「よりおいしく飲むにはどうしたらいいか」、頭をひねって、工夫することです。

自分好みにひと工夫 “ブレンド”でよりおいしく

私は宴会やパーティーなんかで口に合う酒がないときは、その場にあるものをブレンドするんです。「これは飲めない!」というワインでも、ちょっと焼酎を入れると、嫌味が消えてまろやかになる。醸造酢はいつも携帯していて、焼酎にちょっと足して飲んだりもします。レモンを入れる感覚ですね。レモンだと果実の香りが強くなるから、酢がちょうどいい。

もちろん、人それぞれ好みがありますから、自分がおいしいと思う飲み方、自分の口に合うよう加工すればいいですよ。ビールとビールを混ぜたり、今年の焼酎と古い焼酎を混ぜたり。100ぺん聞くより、1ぺん飲んでみることでですね笑。ぜひ、自分なりの飲み方を試してみてください。



お酒は楽しい場をつくる注ぎ水

酒が強いからといって威張ることではないし、弱いことが決して恥ずかしいことでもない。100人いれば100通りの飲み方があります。私は昔、先輩たちとの飲み会で全員に乾杯して回っても酔わなかったんで、「立川は酒が強い」と言われました。

でも実は和タオルを用意していて、それに酒を吐き出していたんです。酒を注ぐときは、杯に目がいくでしょう。その隙にね…笑。今も飲むときは宴会用の和タオルを用意していますよ。乾杯しても、のどの奥まで飲み込まなければ酔わない。酒＝人間的なお付き合いであり、酒は楽しい場をつくるための注ぎ水。

自分に合った分量を知り、自分の体に合わせて、楽しく飲むのが一番ですね。



新しいジャンルの飲み方“マイブレンド”焼酎

味の嗜好も時代によって変わってくるものです。これからは、お酒を自分好みにブレンドして飲む、新しいジャンルの飲み方が広まると思います。そこで私が企画したのが「高田」という焼酎。薄い味と濃い味の2種類がセットになっていて、自分好みにブレンドしてオリジナルの味がつくれるんです。その日の気分や料理の味に合わせてブレンドすることで、お酒の楽しみが広がります。

おいしい飲み方—日本酒編

酸味のあるドイツワインは冷やすことで酸味が消えますが、日本酒は冷やしすぎると、うまみが消えてしまいます。日本酒を一番おいしく味わえる温度は18℃。春と秋はこれが適温。夏はそれよりちょっと冷やして。冬は、昔は爛つけていたけど、今は部屋が温かいから少し冷やしたくらいがおいしいですね。爛つけるなら「ぬる爛」で。

話を聞いたのは・・・

立川恵之助さん

株式会社コクユー相談役。熊本市西区上代で自身が営む酒蔵恵之助蔵出仙〜あんでるせん〜では、酒の楽しみを広げるイベントを多数開催。「酒造りから酔い方まであらゆる相談にお答えします」。

こんなの飲み方も！

「ぴりり酒」

燗をつけたお酒にトウガラシをちょっとつけておく。
(ピリッときてウマイ!)



新しいくつろぎ空間で熊本の味を満喫

郷土料理 おふくろの味 はや川

❀ 昭和46年から親しまれ続ける「はや川」。

玄関を開けるとカウンターには1品324円から

楽しめる大皿料理が並び、気軽に立ち寄れる。

霜降り馬刺や特製ご入り馬汁、馬焼あぶりなど

多彩な馬肉料理、県産米、希少な水前寺のりなど郷土に
こだわる品々を堪能できる郷土料理コースもおすすめ。

2階には広間があり、接待や慶事、法事にも対応。

季節の食材を生かした会席のコースなどもあり、
熊本の味が堪能できる。

おすすすめ 馬刺 地魚 地鶏 地酒

- ◎おふくろの味コース 3,780円
- ◎会席コース 4,320円~
- ◎郷土料理コース 5,400円

●コース料理は2名様以上(要相談)

お問い合わせ・ご予約は

☎ 096-352-1967

熊本市中央区安政町5-18

ジャンル 郷土料理

営業時間 昼ランチ(予約制) 11:00~14:00
夜17:30~23:00

最大収容人数 45人

平均予算 4,500円~5,500円

定休日 日曜日

お店から一言

紫紺会特典で一品サービス有

お店のオーナー 昭和40年卒

4期 早川 誠

紫紺会特典 有



会席コース(イメージ)



ランチコース(イメージ)



個室

ACCESS



上通・下通エリア

発行
熊本学園大学付属中学・
高等学校 同窓会 紫紺会

編集
紫紺会青年部委員会
広報・情報委員会

紫紺会事務局
〒862-0971 熊本市中央区大江2-5-1
熊本学園大学付属高等学校内
TEL&FAX 096-371-9333
(毎週火曜・木曜 13時～17時まで)
<http://www.shikonkai.com/shikon@limeplala.or.jp>
紫紺会公式facebookオープンしました!



下 通 エリア

S h i m o t o o r i A r e a

遊楽亭 松の家 ゆうらくてい まつのや

熊本市中央区花畑町13-21 緒方ビル3F

☎096-325-8836

お店のオーナー 昭和43年卒

7期 松尾 修

「美味しいお酒とつまみを味わいながらジャズを楽しむ」。それがお店のコンセプト。この街40年、大ベテランのマスターが話し相手になります！

ジャンル バー・スナック
営業時間 19:00～3:00
最大収容人数 20人
平均予算 2,000円～4,000円
定休日 無



紫紺会特典 有

銀杏釜めし

熊本市中央区花畑町12-16

☎096-356-7788

お店のオーナー 昭和40年卒

4期 藤田 等

「天然地魚料理が自慢のお店です。旬の桜鯛や新鮮な野菜がひと際目を惹く「地産地消季節会席」をはじめ、鮑・蟹付きで豪華な「海鮮会席」など、鮮度抜群の旬の魚介が盛りだくさんです。また、お肉メインのコース等、ご予算に合わせてご用意しております（会席、コース料理は要予約）。

ジャンル 和食料理店
営業時間 17:00～23:00
最大収容人数 150人
平均予算 4,500円～
定休日 不定休



紫紺会特典 有

佳山 かやま

熊本市中央区下通1-7-24

☎096-322-5566

お店のオーナー 昭和46年卒

10期 山野 康也

「肉・魚料理をはじめ、すべてのメニューで旬のものを提供いたします。個室もご用意しており、落ち着いた雰囲気の中で会食をお楽しみ下さい。」

ジャンル 飲食店
営業時間 18:00～24:00
最大収容人数 35人
平均予算 7,000円～10,000円
定休日 日曜日



葵 酒菜

熊本市中央区花畑町13-31 村島ビル2F

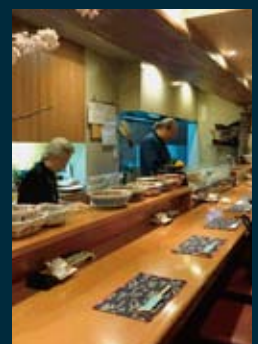
☎096-324-9655

お店のオーナー 昭和42年卒

6期 杉本 勝

「能本の市街地で50年営業を続けてきました。贅沢な食材の馬刺しと贅沢な生ウニをコラボさせた逸品「タルタル」をぜひ、ご賞味下さい。」

ジャンル 割烹・小料理
営業時間 17:00～24:00
最大収容人数 部屋12人、カウンター10人
平均予算 4,000円～5,000円
定休日 日曜日



紫紺会特典 有

黒木忍の店

熊本市中央区花畑町1313米納会館BF1

☎096-354-5686

お店から一言

花畑町にある人気のスナックです。自慢のお酒を多く取りそろえ、常連のお客さまも多くいらっしゃいます。

ジャンル バー・スナック

営業時間 19:00～ラスト ママが呑み濡れるまで！
(18:00～も可)

最大収容人数 10人

平均予算 3,000円～

定休日 無休(日・祭日も営業)

お店のオーナー 昭和52年卒

16期 黒木 忍



GAN-PIT がんばっと

熊本市中央区花畑町10-10中山ビル3F

☎096-325-9571

お店から一言

創業34年の隠れ家的なバーです。店内はカウンターのみですが、jazzを感じる日本の古き良きお店です。

ジャンル バー

営業時間 20:00～25:00

最大収容人数 10人

定休日 火曜日

お店のオーナー 昭和46年卒

10期 元田 尚史



炭火 みかさ

熊本市中央区下通1-9松藤ビル1F

☎096-353-1857

お店から一言

昭和32年、昭和を代表する御馳走…。ビフテキの専門店として創業。後、七輪炭火焼専門店へリニューアルして二十余年…。なるべくリーズナブルに、なるべく美味しいものを召し上がり頂きたく、日々奮闘しております。

ジャンル 炭火焼肉

営業時間 18:00くらい～24:00くらい…うへん

最大収容人数 約20人

平均予算 4,000円くらい～

定休日 体調次第

お店のオーナー 昭和52年卒

16期 田崎 伸也



一般社団法人日本バーテンダー協会 (N. B. A.)
国際バーテンダー協会員 (I. B. A.)
九州統括本部 熊本支部

九州統括本部幹事 熊本支部 支部長 東谷ロ一雄 (13期)

Cocktail & Spirit
BAR
Thank

〒860-0807 熊本市中央区下通1-2-4 老いたいビル4F
Phone・Fax 096-323-1639
携帯 090-6428-2838

キャサリン's BAR

熊本市中央区花畑町11-9第2蘇州ビル1F

☎096-354-3178

お店から一言

「安くて楽しい立ち飲みBAR」です。お一人でも来店されても複数で来られても楽しく和気あいあいとした雰囲気でおもてなしします。

ジャンル バー・スナック

営業時間 17:00～24:00

最大収容人数 50人

平均予算 600円～1,500円

定休日 無

バリアフリー対応 有

お店のオーナー 昭和55年卒

19期 藤本 清美



酒とめし RIKI リキ

熊本市中央区花畑町13-10 パワーズビル3F

☎096-312-5191

お店から一言

天草の新鮮な地魚や熊本の季節の食材を使ったお料理と全国各地の地酒をご用意してお待ちしております。

ジャンル 居酒屋

営業時間 18:00～2:00 (L.O.)

最大収容人数 40人

平均予算 4,000円～

定休日 不定休

お店のオーナー 昭和51年卒

15期 藤澤征士郎



紫紺会特典 有

はたけ山

熊本市中央区下通1-7-4嶋田ビル8F

☎096-354-4535

お店から一言

誰もが気軽に立ち寄れる大人の遊び場。
熊本の郷土料理から旬の手作り創作料理、
楽しいお酒を気の合う仲間とお楽しみ下さい。

ジャンル 居酒屋

営業時間 17:00~24:00

最大収容人数 25人

平均予算 4,000円~5,000円

定休日 日曜日(祝日の場合は月曜日)

お店のオーナー 平成9年卒

36期 畠山 武輝



食卓 こめ&葡萄

熊本市中央区花畑町10-9武蔵SUNビル2F

☎090-9471-8383

お店から一言

美味しい料理と店主セレクトの「ワイン & 日本酒」を安心価格でご提供します。
少しのお酒と食事を楽しみたい方やワインをガブ飲みしたい方にもおすすめです。

ジャンル ワイン・日本酒バー

営業時間 18:00~24:00

最大収容人数 10人

平均予算 2,000円~5,000円

定休日 日曜日(連休の場合は月曜日)

お店のオーナー 昭和58年卒

22期 ハッ波美和子



紫紺会特典 有

薔薇亭

熊本市中央区下通1-7-24 サンスポットマツフジビル2・3・4F

☎096-324-8228

お店から一言

九州各県の厳選黒毛和牛を使用しています。
お客様の目の前で調理します「鮑の鉄板焼き」はおすすめです。大切な記念日・誕生日・ご接待などスタイリッシュな空間の個室でお食事をお楽しみ下さい!

ジャンル 鉄板焼・しゃぶしゃぶ・すき焼き

営業時間 ランチ/月~木の平日

11:30~14:20 (L.O13:40)

ディナー/

17:00~23:00 (L.O21:00)

最大収容人数 50人

平均予算 6,000円~10,000円

定休日 12月30・31日、1月1・2・3日

お店のオーナー 平成9年卒

36期 松藤 鉄平



Amoshi アモシ

熊本市中央区下通2-7-32 ジャワーヴァレービル2階

☎096-354-0678

お店から一言

イタリアンをベースにした素材料理と美味しいワインのお店です。魚介は天草は牛深の漁師よりその時の旬の魚。お肉は阿蘇の産山よりあか牛の中でも厳選された「放牧あか牛」。
野菜は地元を中心に旬の物と珍しい西洋野菜等、素材にこだわり遊び心ある料理と専属のソムリエと一緒に選んで選ぶ美味しくて、遊び心のあるワインでもてなす《大人の溜まり場》です。

ジャンル 素材料理

営業時間 18:00~25:00 (OS24:00)

最大収容人数 20人

平均予算 7,000円

定休日 日曜日(連休の場合は最終日)

お店のオーナー 昭和60年卒

24期 島本 賢治



紫紺会特典 有

LOVE GROSS ラブグロス

熊本市中央区下通1-12-3高津ビル2F

☎096-355-7169

お店から一言

ちょっとした手料理やお味噌汁もあります。
ほっと落ち着いて、明るく綺麗な女の子と楽しく飲んでくれるお店です。
3900円飲み放題、ボトルキープでお時間無制限です。

ジャンル バー・スナック

営業時間 20:30~LAST

最大収容人数 20人

平均予算 3,900円~7,900円

定休日 日曜日

お店のオーナー 平成12年卒

39期 土本 順子



紫紺会特典 有

ファンキーふれいやあず

熊本市中央区下通1-9-13 IKEZONOビル3F

☎096-322-2555

お店から一言

創業38年の歴史あるバーで豊富なカクテルとお料理、リーズナブルなおつまみが楽しめます。オーナーによるサプライズなマジックもぜひ、堪能あれ!

ジャンル レストランバー

営業時間 18:00~2:00

最大収容人数 48人

平均予算 1,000円~4,000円

定休日 無

バリアフリー対応 有

お店のオーナー 平成7年卒

34期 本田 倫寛



紫紺会特典 有

かみとり
上妻亭
馬焼と
天草大王つまれ鍋
KOUZUMATEI

極上の馬焼きや天草大王鍋を味わえる！
くまもと郷土の味覚を上質な空間で贅沢に。



馬焼きでは特選カルビや馬タン、馬ホルモンなども味わえ、県外の方のもてなしにも好評です。
全て良質な部位だけを使用し、馬肉はレアでも食すことが出来ます。
ワンランク上の優美な空間は、各種宴席や接待などにも最適です。

お問い合わせ・ご予約は

☎ 096-355-2075

熊本市中央区上通町4-18 NO2. イノウエビル3F

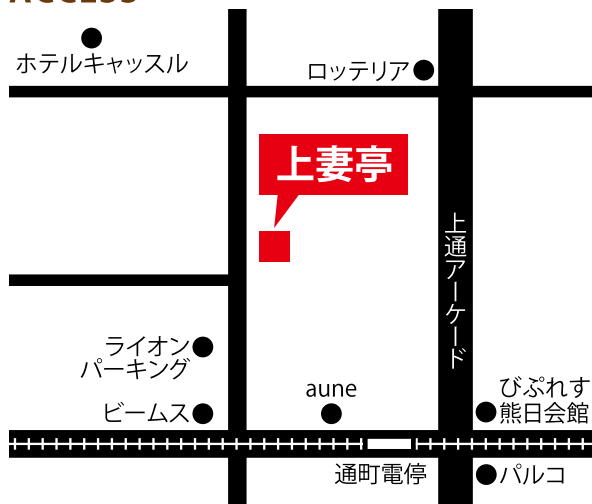
ジャンル 馬焼きなどの専門店
営業時間 17:30～24:00 (LO23:00)
最大収容人数 30人
平均予算 4,000円～5,000円
定休日 日曜日(連休の場合は月曜日)
バリアフリー対応 有

紫紺会特典 有

お店のオーナー 昭和49年卒

13期 上妻 利夫

ACCESS



紫紺会

Foodmap Book

Vol.1



上 通 エリア

K a m i t o o r i A r e a

Hal's Bar ハルズバー

熊本市中央区水道町1-9-1F

☎096-223-7767

お店から一言

ヨーロッパの人々に親しまれているパルの様に"人々の集う場所"がコンセプトの洋風居酒屋です!

ジャンル 居酒屋
営業時間 ランチ11:30~14:30
ディナー17:00~24:00
最大収容人数 50人
平均予算 3,500円~4,000円
定休日 ランチ月・木曜日
ディナー月曜日、月2回木曜日

お店のオーナー 昭和51年卒
16期 後藤 剛



トロピカ

熊本市中央区上通町3-19 ロフティ長安寺ビル1F

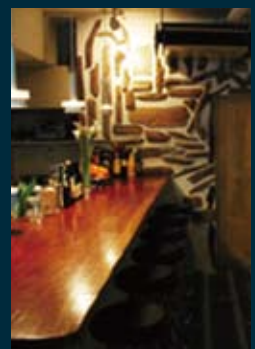
☎096-352-0080

お店から一言

リゾートスタイルのBARです。旅行に行った気分であつくり下さい。フレッシュカクテル、世界のビールなどがオススメです。

ジャンル バー・スナック
営業時間 19:30~24:00
最大収容人数 20人
平均予算 2,000円~5,000円
定休日 火曜日

お店のオーナー 昭和46年卒
10期 福永 繁



紫紺会特典 有

トラットリア フェデリコ

熊本市中央区上通町5-46上通イーストンビル2F-C

☎096-352-1512

お店から一言

上通りのイタリアンと言えばトラットリアフェデリコ。フィレンツェ風炭火焼きのお肉料理や本場イタリアさながらの手打ちパスタに力を入れています。

ジャンル イタリア料理
営業時間 11:30~15:00 (L.O.)
18:00~23:00 (L.O.)
最大収容人数 45人
平均予算 3,000円~5,000円
定休日 無
バリアフリー対応 有

お店のオーナー 昭和57年卒
21期 坂本 竜一



紫紺会特典 有

山本屋食堂

熊本市中央区南坪井町7-10

☎096-352-2900

お店から一言

創業明治10年。「おもてなしの心」で伝統の味とお客さまの満足を提供します。お昼のランチから、大規模な宴会まで承ります。

ジャンル 食堂
営業時間 11:00~21:00
最大収容人数 120人
平均予算 800円~8,000円
定休日 不定休

お店のオーナー 昭和46年卒
10期 山本 徳光



紫紺会特典 有

壺之倉庫

熊本市中央区南坪井町2-8

☎096-325-3911

お店のオーナー 平成7年卒

34期 草野 ル斗

お店から一言

上乃裏にある白壁の建物が目印!
1階では結婚式やイベント、大型モニターでのスポーツ観戦もできます。
2階は店内を見渡すことができるロフト感覚の場所で、女子会やデートにもおすすめです!!

ジャンル 居酒屋

営業時間 11:30~23:30

最大収容人数 130人

平均予算 3,500円~4,500円

定休日 無



紫紺会特典 有

ワイン酒場 トリッパ

熊本市中央区上通町11-5小山ビル1F

☎096-288-0634

お店のオーナー 平成4年卒

31期 宇藤 和幸

お店から一言

当店のおすすめは「ワインピュッフェ」。
1500円の2時間制で20種類のワインの中からお好みのものをチョイスできます。
また自慢料理は店名にもある「トリッパ」。
トリッパは牛の胃袋の煮込みで、ワインに合うこと間違いなし!!

ジャンル 居酒屋

営業時間 14:00~26:00 (OS25:00)

最大収容人数 40人

平均予算 2,500円~3,500円

定休日 無



紫紺会特典 有

日々の同窓会活動は
ホームページで更新中!

紫紺会

検索

LiviBossa リヴィ ボッサ

熊本市中央区南坪井町3-2

☎096-322-3522

お店のオーナー 平成6年卒

33期 小島 友希

お店のオーナー 平成9年卒

36期 小島 彩

お店から一言

姉妹で営むカフェ/セレクトショップ。
常連さんに人気なのはタコライス800円。
小物やお洋服のオーダーも承ります。
お気軽にお問い合わせ下さい。

ジャンル カフェ

営業時間 12:00~19:00

最大収容人数 15人

平均予算 1,000円~

定休日 不定休 (FB,IGでお知らせします)



イベント告知

飲食紫紺会発足

マップ発行記念交流会&第1回はしご酒大会開催決定!!

日時: 2016年5月15日(日)

紫紺会の飲食店関係者で作る「飲食紫紺会」の発足と飲食店マップの発行を記念し、交流会を開催します。交流会終了後は、マップにある各店舗を巡るイベント「第1回はしご酒大会」に移ります。同級生やお友達をお誘い合わせの上、マップに載っているお店を巡り尽くしましょう!!

【第1部】パーティー/17:00~18:30

会場: ホテル日航熊本1Fファウンテン(熊本市中央区上通町2-1)
会費: 4千円(軽食)

【第2部】はしご酒大会/19:00~

※詳細は紫紺会のホームページやフェイスブックなどでお知らせしていきます。



ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ



さまざまな機会を私たちと一緒に



ニュースカイホテル紫紺会

- 会長 宿泊／[18期] 北里 公二
- ウエディング／[16期] 関戸 恵美子・[22期] 友澤 健治
- 宿泊／[24期] 古閑 正一
- ドレスショップ／[42期] 水橋 美穂
- ウエディング／[46期] 酒井 亜祐美
- 日本料理 光琳／[50期] 加二倉 里菜

お問い合わせ・ご予約は

☎ 096-354-2111 (代表)

熊本市中央区東阿弥陀寺町2番地

- パーティー会場(最大収容人数1,000人)
2階・6階・24階・25階
- 軽食～大小パーティー・ケータリング
- ウエディング
- レストラン サンシエロ
- 日本料理 光琳
- バラウンジ フェリーチェ

<http://anacpkumamotonewsky.com>

ニュースカイで検索 ニュースカイ 検索

ACCESS



熊本市中心部周辺 エリア

K u m a m o t o s h i c h u s h i n b u A r e a

中華料理 好好 はおは

熊本市西区春日2-2-25

☎096-288-2957

お店から一言

120分3,000円の飲み放題コースございます。紫紺会特典はその時の気分でお願いします！

ジャンル 居酒屋
営業時間 17:30~22:45
最大収容人数 20人
平均予算 2,500円~3,000円
定休日 日曜日

お店のオーナー 昭和51年卒

15期 南 明



紫紺会特典 有

キッチンたけの木

熊本市中央区九品寺1-5-7-2F

☎096-362-8622

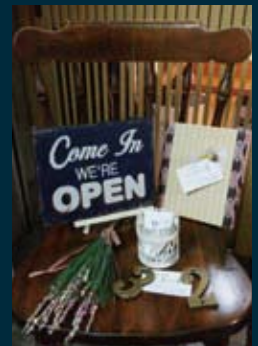
お店から一言

全品目手作り!アットホームな真心サービスを提供します。営業時間は少し短めですが、延長もOKです。21時過ぎの来店の際はお電話下さい。

ジャンル 居酒屋
営業時間 18:00~22:00
最大収容人数 25人
平均予算 3,000円~3,500円
定休日 日曜日・祝日・月曜日

お店のオーナー 昭和45年卒

9期 上村 欣廣



徳永酒店

熊本市西区春日2-3-24

☎096-352-4591

お店から一言

熊本駅前、北予備隣の酒屋が夕方から立ち飲み屋に!熊本の地酒や球磨焼酎はもちろん、ワインも豊富にそろえております。

ジャンル 立ち飲み
営業時間 16:00~21:00
最大収容人数 25人
平均予算 1,000円~2,000円
定休日 土・日・祭日

お店のオーナー 昭和51年卒

15期 徳永 龍磨



紫紺会特典 有

ビストロ 華麗亭

熊本市中央区新屋敷1-13-11

☎096-372-7022

お店から一言

マスターがセレクトした美味しいワインと心を込めて作るママの美味しい料理で“小さなシアワセ”を感じていただけたら嬉しいです。

ジャンル ビストロ
営業時間 18:00~22:00
最大収容人数 15人
平均予算 4,000円~6,000円
定休日 火曜日

お店のオーナー 昭和46年卒

10期 宇都宮 力



くーかい

熊本市西区花園1-25-1

☎096-355-1221

お店から一言

九州のうどんは、表面がソフトで中心に弾力のある。もちもち太麺が一番です。出汁は、関西風薄味を昆布だしてブレンド。ベスト3は、きつね、肉、カレーうどん。自家製粉、自家配合、自家製麺 熊本県一のうどん屋を目指して奮闘中です。是非お越し下さい。

ジャンル うどん
営業時間 ランチ11:30～14:00
最大収容人数 60人
平均予算 400円～500円
定休日 日曜日・祝日

お店のオーナー 昭和55年卒

19期 吉村 浩之



アジアンキッチン かねだ家

熊本市中央区米屋町1-5

☎096-322-3011

お店から一言

チヂミ、ナムル、自家製キムチ、モツ鍋、サムギョブサルなど家庭的な韓国料理が低価格で味わえます。本格的なながら、日本人にも安心のおいしさです。

ジャンル 居酒屋
営業時間 11:30～14:00(ランチ)
18:00～2:00
最大収容人数 27人(座敷席有)
平均予算 2,500円～3,000円
定休日 不定休

お店のオーナー 昭和52年卒

16期 金田 泰秀



二本木 雅

熊本市西区二本木2-13-15

☎096-288-5363

お店から一言

肉、魚、野菜すべてが新鮮な季節の材料で最高の料理を提供いたします。熊本名物の馬刺しももちろんご用意しており、旅の途中にちょっと贅沢なつづきの時間を過ごしませんか。

ジャンル 和食店
営業時間 17:30～23:30(OS22:30)
最大収容人数 80人
平均予算 4,000円
定休日 火曜日

お店のオーナー 昭和59年卒

23期 林 俊行



紫紺会特典 有

上村元三商店

熊本市中央区魚屋町3-13

☎096-352-5763

お店から一言

熊本の旬の情報を発信する「上村元三商店」。予約が入った時にだけ登場する居酒屋「源ZO-NE」では県産食材を存分にPRしており、中でもオリジナルの「あか牛・馬のオイルフォンデュ」はぜひ味わっていただきたいです。

ジャンル 居酒屋
営業時間 19:00～ラスト
最大収容人数 30人
平均予算 3,000円～
定休日 日曜日

お店のオーナー 昭和52年卒

16期 上村 元三



紫紺会特典 有

Soul Kitchen Trevi ソウルキッチン[トレビ]

熊本市中央区小沢町1

☎096-277-1466

お店から一言

食と人、人と音とが響き合う街の洋食屋。大切な方とのランチ&ディナー、結婚式二次会、発表会、その他貸切パーティ、お料理教室、撮影場所として...など、いろんなシーンにご利用ください。

ジャンル 洋食レストラン
営業時間 ランチ11:30～14:00(OS)
ディナー18:00～23:00(OS)
最大収容人数 着席50人、立食パーティー対応
平均予算 ランチ1,000円～
ディナー2,000円～
定休日 火曜日
※火曜日が祝日の場合は営業、水曜日が振替店休
バリアフリー対応 有

お店の担当者 平成3年卒

30期 小場佐 美貴子



ちゃぶだい

熊本市西区島崎3-6-7

☎096-322-7482

お店から一言

私自身が食べたいもの、美味しいもの、安心して食べれるものを出しています。お肉も国産、熊本産。タレやダシも丁寧にひいて作ります。少々、提供時間はかかりますが、ごゆるりと美味しい酒を呑みながらお過ごし下さい。

ジャンル 居酒屋
営業時間 18:00～23:00(OS22:00)
最大収容人数 23人
平均予算 2,500円～4,000円
定休日 日曜日

お店のオーナー 昭和54年卒

18期 徳丸 美佳



紫紺会特典 有

阿蘇庭 山見茶屋 あそてい やまみちや

熊本市中央区二の丸1-1-2

☎096-327-9293

お店から一言

当店名物「馬肉焼」をぜひ食べに来て下さい。

ジャンル 郷土料理
営業時間 11:00~22:00
(OS21:00)
最大収容人数 46人
平均予算 1,300円~3,000円
定休日 年末
バリアフリー対応 有

お店のオーナー 平成9年卒
36期 堀 健太郎



松葉

熊本市中央区新町2-5-12

☎096-354-1515

お店のオーナー 平成6年卒
33期 山口 競

ジャンル 料理屋
営業時間 11:30~、17:30~
最大収容人数 50人
平均予算 5,000円~20,000円
定休日 無

紫紺会特典 有

〒860-0804
熊本市中央区新町二丁目五の十二
電話(〇九六)三五四一五二五(代)

松葉

山口 競

Inshokuten meguri

イベント告知



「紫紺 飲食店巡り」展開中!!!

紫紺会ではこの度の「紫紺 飲食店マップ」の発刊に合わせまして、吉村浩之副会長の呼びかけで「紫紺 飲食店巡り」を展開しております。これは昨年10月より月に1回のペースで、同窓生が経営するお店で懇親会を開きながら、先輩後輩の絆を超えて交流の輪を広げていこうという活動です。

「このお店も紫紺会なんだ!」といった新たな発見や出会いもあり、紫紺会の将来を考える場、そしてお互いの情報交換をする場として、毎回笑いの絶えない懇親会となっています。今後も開催日時が決まりましたら、紫紺会のフェイスブックなどで定期的に告知していきます。年代問わず初参加の方も大歓迎ですので、皆さまのご参加を心よりお待ちしております。



第1回

2015年 10月6日 | 浜焼太郎味噌天神店(32期・高濱知佳さん)

第2回

11月5日 | SPORTS BARゴング(37期・内田雄也さん)

第3回

12月3日 | DINING OCEAN's SEVEN(31期・鎌田剛さん)

第4回

2016年 2月10日 | 創作ダイニング 三五(43期・矢田琢磨さん)

第5回

3月11日 | トラットリア フェデリコ(21期・坂本竜一さん)

※カッコ内はお店のオーナー。



熊本の郷土料理・寿司・割烹の店「火の国」。
創業60余年の歴史が物語る熊本ならではの味をお届けいたします。



お問い合わせ・ご予約は

☎ 096-353-1592

熊本市中央区下通1-4-22

ジャンル 割烹

営業時間 11:30~14:30
17:00~23:00

最大収容人数 80人

平均予算 6,500円~

定休日 日・祝日（予約いただければ開店します）

お店から一言

創業60余年の確かな味で、先輩・後輩諸氏のご来店をお待ちしております。

お店のオーナー 昭和52年卒

16期 平山 厚枝

ACCESS



水前寺 エリア

S u i z e n j i A r e a

和食 満潮 まんちょう

熊本市中央区水前寺6-33-19

☎096-381-1221

お店から一言

各種宴会や仕出し・お会食(祝事・法事)、
会議用弁当配達、鉢盛料理ほか、お気軽に
ご相談下さい。

ジャンル 割烹 料亭 食堂
営業時間 11:30~14:00
17:00~22:00
最大収容人数 100人
平均予算 ランチ1,000円(個室利用2,000円)
夜6,000円~10,800円
定休日 不定休

紫紺会特典 有

お店のオーナー 昭和57年卒
21期 前田 順子



カフェテラス サンロワール

熊本市中央区水前寺6-33-1

☎096-383-4001

お店から一言

デザート付きのハンバーグコース(1,080
円)やドリンク付きの日替わりランチ(920
円)がおすすです。

ジャンル カフェテラス
営業時間 9:00~21:00
最大収容人数 45人
平均予算 440円~920円
定休日 日曜日と祝日

お店のオーナー 昭和55年卒
19期 宮崎 輝乃



肥後ダイニング そろ

熊本市中央区水前寺5-5-1 松屋別館1F

☎096-213-1331

お店から一言

ジャズが流れる落ち着いた店内で旬の美味
とこだわりのお酒を。水前寺の大人の隠れ
家にぜひ!!

ジャンル 居酒屋・旅館・ホテル
営業時間 ランチ11:00~14:30
ディナー17:30~23:00
最大収容人数 90人
平均予算 ランチ1,000円
ディナー3,000円~15,000円
定休日 無
バリアフリー対応 有

紫紺会特典 有

お店のオーナー 昭和61年卒
25期 西上 佳孝



料理方秘 神の水 りょうりかたひ かみのみず

熊本市中央区水前寺公園3-4

☎096-237-7507

お店から一言

水前寺公園の近くで食材の持ち味・伝統・
食文化を大切にしながら、現代のスタイル
に合う形にアレンジした和食を提供してい
ます。

ジャンル 割烹
営業時間 11:30~14:00 (L.O.)
18:00~22:00 (L.O.)
最大収容人数 30人
平均予算 昼2,000円、夜6,000円
定休日 不定休

お店のオーナー 昭和57年卒
21期 松村 健司



紫紺会特典 有

熊本市北区・菊陽町 エリア

K u m a m o t o s h i K i t a k u ・ K i k u y o A r e a

二つ茶屋 ふたつちや

熊本市北区清水本町1-35

☎096-343-4409

お店のオーナー 平成10年卒

37期 梶原 大

お店から一言

パイと和菓子、二つ味わえる“二つ茶屋”。無農薬や減農薬の安心な素材を使い、四季折々のお菓子を、心を込めて手作りしています。特に人気はサクサクッと音がするアップルパイ!イートインスペースでは、ナイスブレンドコーヒー(紫紺会)250円とともに召し上がりがいただけます。



ジャンル パイと和菓子

営業時間 8:00~18:00

最大収容人数 4人

平均予算 130円~

定休日 月曜日、第2・第4火曜日

自家焙煎珈琲 しやらん

菊池郡菊陽町光の森7-17-5

☎096-202-6793

お店のオーナー 昭和47年卒

11期 船元 優二

お店から一言

皆さん、珈琲飲んですか?
私の焙煎する美味しい珈琲、是非一度飲んでみて下さい。光の森でお待ちしております。

ジャンル 珈琲店

営業時間 火~木 13:00~19:00

金・土 10:00~19:00

最大収容人数 11人

平均予算 1,000円~2,000円

定休日 日・月曜日

バリアフリー対応 有



紫紺会特典 有



紫紺会公式
facebookページ
オープンしました!

レストランアンドバー テラコッタ

熊本市北区龍田陳内3-2-37

☎096-339-8668

お店のオーナー 平成2年卒

29期 中島 繁

お店から一言

紫紺会特典としてプチデザートプレゼント!卒業生、在校生の方々お待ちしております。

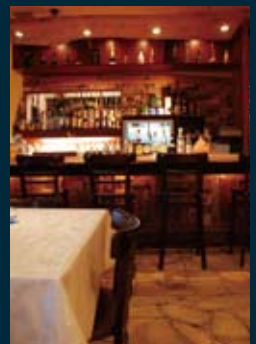
ジャンル 洋食店

営業時間 11:30~14:30 18:00~23:30

最大収容人数 30人

平均予算 1,000円~3,000円

定休日 火曜日



紫紺会特典 有

SPORTS BAR GONG

SPORTS BAR



★ サッカーや野球はもちろん、プロレス、格闘技も流れてる【SPORTS BAR ゴング】!!

お酒はビールや焼酎、日本酒、ワイン、ウイスキー、リキュール類などいろいろ選べます。
飲んだ帰りにちょっと一杯!という感じでご利用下さい。

秋の
例大祭にも
参加して
ま〜す!!



★さくっと飲むのにぴったりの高めの椅子の席。飲み放題や単品で気軽に立ち寄ってね!

お問い合わせ・ご予約は

☎ 096-356-8939

熊本市中央区花畑町11-27 TM5ビル地下1階

★15人収容のボックス席もあり。各種二次会にも対応。
フードあります。

★カラオケ・ダーツ完備!

ジャンル パー・スナック

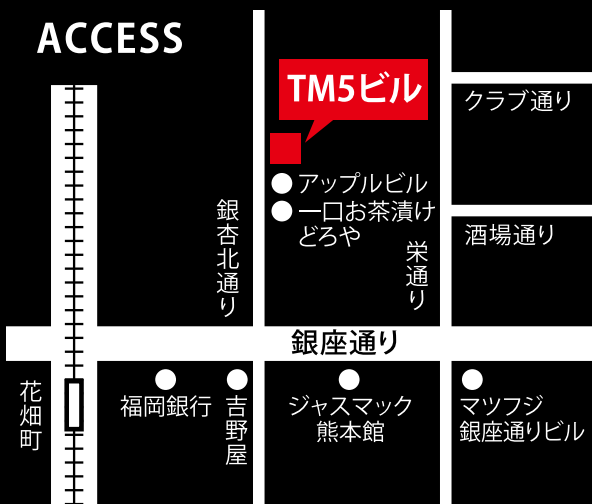
営業時間 平日/21:00~7:00

最大収容人数 40人

平均予算 2,500円~3,000円

定休日 日曜日

ACCESS



紫紺会特典 有

お店のオーナー 平成10年卒

37期 内田雄也

熊本市 その他 エリア

K u m a m o t o s h i S o n o t a A r e a

焼肉 龍門 Dragon gate

熊本市中央区平成3-195

☎096-370-6670

お店から一言

落ちついた雰囲気のお店の中で、厳選された最高級の黒毛和牛をご堪能頂けます。ご予算はご相談に応じます。

ジャンル 焼肉店

営業時間 17:30~22:00
(土・日・祝日ランチ有=11:30~14:00)

最大収容人数 60人

平均予算 3,500円~

定休日 水曜日

紫紺会特典 有

お店のオーナー 昭和57年卒

21期 三浦 泰子



“恵ちゃん”酒蔵 恵之助

熊本市西区上代1-14-12

☎096-324-6666

お店から一言

「酒蔵 恵之助」は、商品一つ一つに魂を込め、原材料、製法、味を大切に製造された商品を吟味して販売しております。「産地」と「美味しさ」と「造り手の心」で選んだお酒をお知らせします。

ジャンル 人生の楽園(場)

営業時間 予約のみ対応

最大収容人数 30人

平均予算 2,000円

定休日 無

バリアフリー対応 有

紫紺会特典 有

お店のオーナー 昭和37年卒

1期 立川 恵之助



魚座

熊本市南区野口3-18-46-1F

☎096-358-7675

お店から一言

田園風景の中に佇む開放的な空間で、季節の食材を使った体がお喜ぶお料理をお楽しみ下さい。これからも皆様に愛されるお店を目指して参ります。

ジャンル フレンチレストラン

営業時間 11:30~14:00 (OS)
18:00~20:00 (OS)

最大収容人数 50人

平均予算 ランチ1,200円~3,000円

夜5,000円

定休日 月曜日

バリアフリー対応 有

紫紺会特典 有

お店のオーナー 昭和58年卒

22期 岡田 理子



BLS coffee atelier コーヒーアトリエ

熊本市東区西原1-18-12

☎096-382-3692

お店から一言

熊本で唯一の“魅せる焙煎機”で、欧州商社から仕入れた高品質の珈琲生豆を、オーダー頂いてからフレキシブルに焙煎する珈琲豆専門店。新鮮で煎りたての香りと味をそのままお持ち帰りいただけます。

ジャンル 自家焙煎CAFE

営業時間 10:00~20:00

最大収容人数 9人

平均予算 350円~2,000円

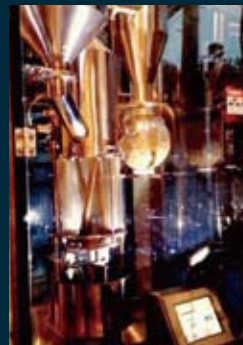
定休日 火曜日

バリアフリー対応 有

紫紺会特典 有

お店のオーナー 昭和57年卒

21期 上林 史佳



ラーメン つけ麺金太郎

熊本市東区御領8-1-3

☎096-389-7771

お店のオーナー 平成2年卒

29期 川上 隆志

お店から一言

ラーメンとつけ麺の専門店です。ラーメンは豚骨と豚足で、つけ麺はゲンコツ、豚足、魚介で凝縮に炊き出しています。座敷もございますので、ご家族の方もどうぞお越し下さい。

ジャンル 麺類

営業時間 11:00~21:30

最大収容人数 24人

平均予算 790円~850円(ランチ)

650円~850円

定休日 無

紫紺会特典 有



おべんとう 円の家 まるのや

熊本市南区御幸西1-7-14

☎096-335-8555

お店のオーナー 昭和60年卒

24期 西岡 ゆかり

お店から一言

円の家のお弁当はボリューム満点! 自治会、子ども会、イベント各種などご予算に応じて仕出し弁当、鉢盛などお造り致します。

ジャンル 仕出し弁当・鉢盛

平均予算 ご予算に応じてお造り致します。

定休日 不定休

紫紺会特典 有



紫紺会 飲食店マップ

上益城郡・阿蘇 エリア

K a m i m a s h i k i A s o A r e a

やまびこ旅館

阿蘇郡南小国町黒川温泉

☎0967-44-0311

お店のオーナー 昭和44年卒

8期 武田 秀二

お店から一言

ゆったりと満たされた贅沢な時間...心をこめて想いをこめて...やまびこ旅館のおもてなしを存分にご堪能ください。

ジャンル 旅館

営業時間 8:00~22:00

最大収容人数 70人

平均予算 16,000円~22,000円

定休日 無

バリアフリー対応 有

紫紺会特典 有



ぼてと村

上益城郡御船町御船918-1

☎096-282-3434

お店のオーナー 昭和39年卒

3期 門岡 健一

お店から一言

おいしくリーズナブルな居酒屋です。焼き鳥やふわふわ卵のサラダ、豚足、揚げ出し豆腐(お店こだわりの出汁です)などがおすすめ!団体の予約の方など、要望があれば何でもお応えします。

ジャンル 居酒屋

営業時間 17:00~23:00

最大収容人数 60人

平均予算 3,000円~

定休日 日曜日



ごはん処 まるでん

阿蘇郡南阿蘇村河陽4931-2

☎0967-67-3226

お店から一言

紫紺会特典でコーヒースervice有り。
あか牛肉料理認定店です。阿蘇大橋渡って
すぐの赤い屋根のお店です。よろしくお願
いします!

ジャンル 食堂

営業時間 11:00~15:00

最大収容人数 32人

平均予算 1,500円~2,000円

定休日 水曜日

紫紺会特典 有

お店のオーナー 平成6年卒

33期 増田 一正



田代食堂

上益城郡御船町御船797-2

☎096-282-0345

お店から一言

地域に愛されてきた食堂です。すべてがホ
リューム満点!愛情たっぷりです。『週刊山
崎くん』で紹介されました。ランチは650円
からあります。

ジャンル 食堂

営業時間 11:00~15:00 (夜は要予約)

最大収容人数 30人

平均予算 500円~700円

定休日 日曜日・祝日

バリアフリー対応 有

お店のオーナー 平成元年卒

28期 田代 誠治



本さつまや

上益城郡山都町浜町132

☎0967-72-0006

お店から一言

完全予約制で地元・山都町で収穫される山
菜やジビエ、天然の鮎やヤマメなどを使っ
た四季折々の料理でおもてないたします。
館内には結婚式場を併設しており、当店
でしかできない演出で喜ばれております。

ジャンル 割烹

営業時間 12:00~15:00、18:00~22:00

最大収容人数 220人

平均予算 3,500円~

定休日 年末年始・お盆

紫紺会特典 有

お店のオーナー 平成6年卒

33期 岸本 竜彦



肥後そう川手延べ麺

上益城郡御船町辺田見1670-1 (本店)・熊本市中央区水前寺6-27-20 (県庁通り)

本店 ☎096-234-0015
県庁通り ☎096-383-8895

お店から一言

麺の中でも特に美味しいと言われる“手延べ
麺”の製造をしています。通常、手延べと言
えばそうめんが主流ですが、当社では、そう
めん・うどん・ひやむぎ・そば・ラーメン・冷や
し中華・五穀パスタなど、あらゆる麺をこだわ
りの手延べ製法にて製造しております。

ジャンル 麺類・食堂

営業時間 10:00~17:30 (OS16:00)

最大収容人数 40人

平均予算 500円~800円

定休日 年末年始

お店のオーナー 平成2年卒

29期 阪本 憲作



紫紺会特典 有

紫紺会

Foodmap Book

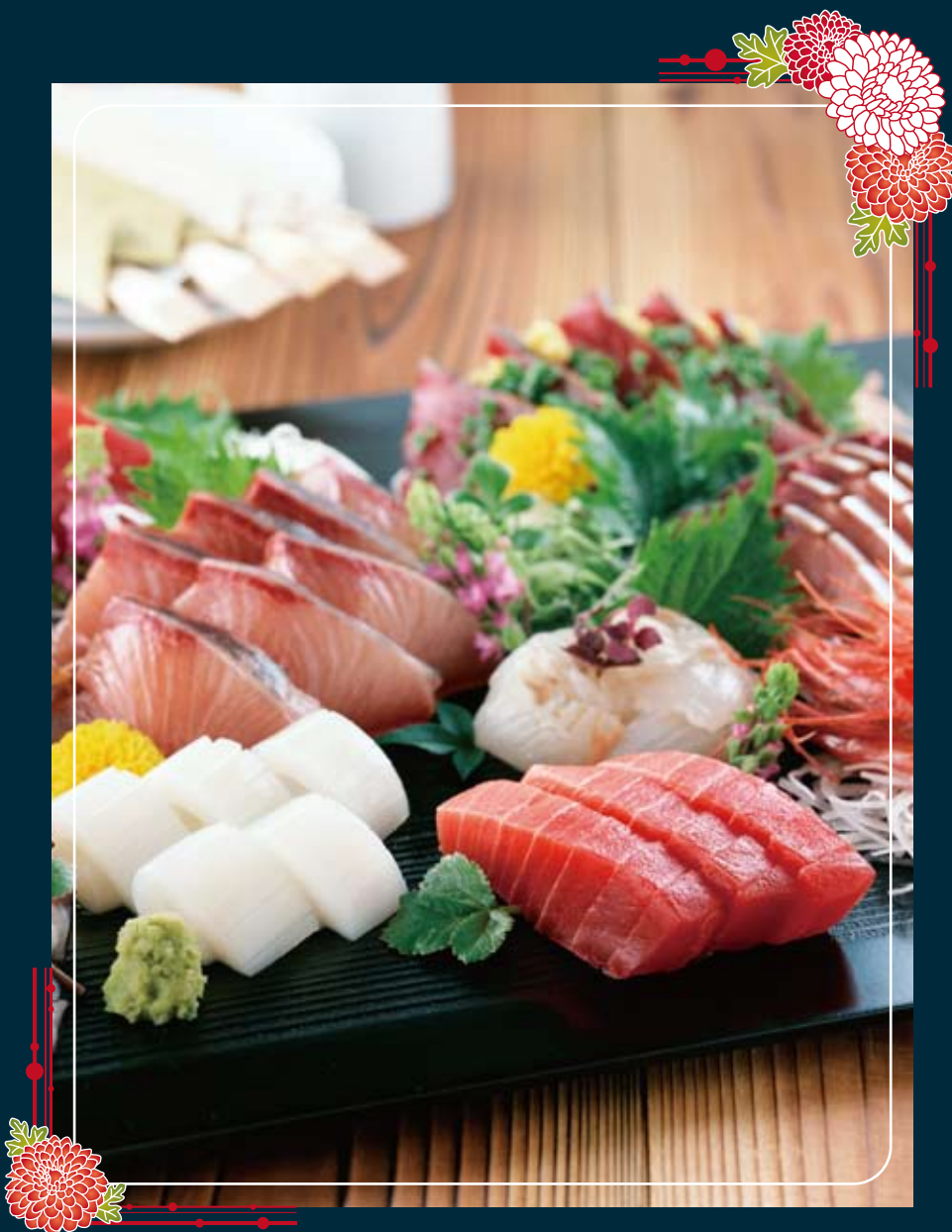
Vol.1



紫紺会

Foodmap Book

Vol.1



天草・牛深の鮮魚をはじめとした和創作料理

創作Dining

三五

-Sun go-

最もこだわっているのが『天草 牛深産の魚介』。

旬で新鮮な魚介を毎日直送し、素材を活かした料理を提供しています。

魚介の他に熊本の有機野菜や、最高ランクの黒毛和牛など、

旬の食材を常に用意しています。

お問い合わせ・ご予約は

☎ 096-355-5532

熊本市中央区安政町6-1 ロウカス三年坂2-A

ジャンル 居酒屋

営業時間 17:00~2:00

最大収容人数 40人

平均予算 4,000円~6,000円

定休日 不定休

お店から一言

紫紺会特典でワンドリンクサービス

お店のオーナー 平成16年卒

43期

矢田琢磨

紫紺会特典 有

ACCESS



あ

葵 酒菜	10
アジアンキッチン かねだ家	19
阿蘇庭 山見茶屋	20
Amoshi	12
壺之倉庫	16
上村元三商店	19
魚座	25
ANA クラウンプラザホテル熊本ニュースカイ	17
おべんとう 円の家	26

か

カフェテラス サンロワール	22
かみとおり 上妻亭	13
亀屋ホテル 華椿	5
佳山	10
GAN-PIT	11
キッチンたけの木	18
キャサリン's B A R	11
郷土料理 はや川	8
銀杏釜めし	10
くーかい	19
黒木忍の店	11
“ 恵ちゃん ” 酒蔵恵之助	25
ごはん処 まるでん	27

さ

酒とめし RIKI	11
自家焙煎珈琲 しゃらん	23
ジョー・スマイル	2
食卓 こめ&葡萄	12
寿司割烹 火の国	21
SPORTS BAR ゴング	24
炭火 みかさ	11
創作ダイニング 三五	29
Soul Kitchen Trevi	19

た

DINING OCEAN's SEVEN	31
田代食堂	27
ちゃぶだい	19
中華料理 好好	18
徳永酒店	18
トラットリア フェデリコ	15
トロピカ	15

な

二本木 雅	19
-------	----

は

BAR Thank	11
はたけ山	12
浜焼太郎 味噌天神店	32
Hal's Bar	15
薔薇亭	12

BLS coffee atelier	25
肥後そう川 手延べ麺	27
肥後ダイニング そろ	22
ビストロ 華麗亭	18
ファンキー ぶれいやあず	12
二つ茶屋	23
ぼてと村	26

ま

松葉	20
本さつまや	27

や

焼肉 龍門 (Dragongate)	25
やまびこ旅館	26
山本屋食堂	15
遊楽亭 松の家	10

ら

ラーメン つけ麺金太郎	26
LOVE GROSS	12
Livi Bossa	16
料理方秘 神の水	22
レストランアンドバー テラコッタ	23

わ

ワイン酒場 トリッパ	16
和食 満潮	22

DINING OCEAN's SEVEN

ダイニングオーシャンズセブン

大人気のフィレ肉をお手頃価格で!

綺麗にトリミングされた

ボリューム感溢れる絶品の

赤身を堪能あれ!!



【フィレ肉】

男串(200g)・・・1500円

女串(100g)・・・750円

OCEAN's SEVEN串(300g)
・・・2250円



【牛タン】

厚切タン焼 3枚
・・・1000円

お問い合わせ・ご予約は

☎ 096-223-5563

熊本市中央区花畑町11-33 蔵ビル 1F

ジャンル 居酒屋、ステーキ

営業時間 【平日・日・祝】
18:30～翌1:00(LO24:00)
【金・土・日・祝前】
18:30～翌4:00(LO3:00)

最大収容人数 35人(個室あり)

平均予算 4,000円～

定休日 無し

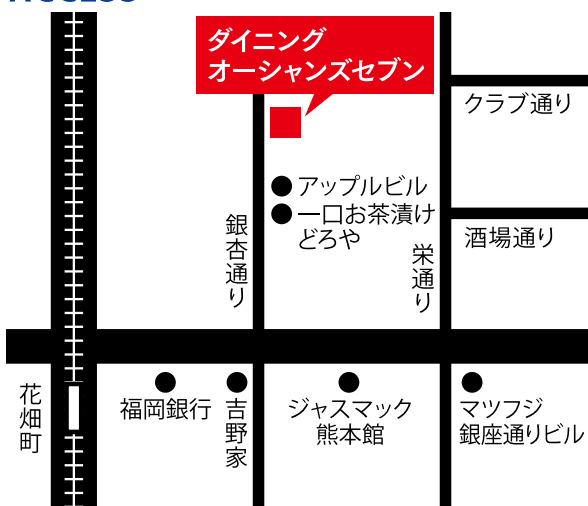
お店のオーナー 平成4年卒

31期 鎌田 剛

お店から一言

仕事帰りに300gの美味しい
ヒレ肉とビールを飲んで3千
円でお釣りがくるとい他には
無い低料金が魅力です。

ACCESS





浜焼太郎

味噌天神店

素材の良さをそのままに。鮮度抜群の海の幸を“浜焼き”スタイルで堪能。

月～木
17:00～18:30

生ビール

何杯飲んでも

一杯 **200円!**

「その日一番旨いものを…」と
新鮮魚介を毎日買い付け、
その日のうちにお客様に提供。
旬の牡蠣やホタテを
BBQ スタイルの浜焼きで、
焼きたてのアツアツを楽めます。
海の家をイメージした木の温もり
溢れる店内でゆっくり寛いで下さい。

まぐろ

- そのまんま中落ち
- カマ塩焼き
- マグロカツ
- 大トロのステーキ
- マグロの目玉
- マグロの頭肉

浜焼き

- 貝盛りあわせ
- 単品
- はまぐり
- サザエ・ホタテ
- お魚ソーセージ
- ちよい・鮭・ちよいゲソ
- 天使のエビ
- 厚揚げ
- えいひれ
- イカ丸
- 鮭のチャンチャン焼き
- いかわたホイル焼き
- 野菜焼き
- なす・玉ネギ・トマト・ねぎ



その他のおすすめ料理

- おまかせ4種盛り
- 炙りサーモンマヨ
- 漁師のチーズ・梅水晶

飲み物

- 晩酌セット…908円
(ドリンク1杯+冷やっこ+イカ丸orホタテorまぐろ)
- 飲み放題(90分)1,500円～

ランチ始めました!

【12:00～17:00の定食メニュー】

- ・日替わり定食
- ・大トロステーキ定食
- ・マグロカツ定食
- ・ミックスフライ定食

- ・炙りサーモンマヨ丼
- ・海鮮丼

※通常メニューもOK!!

ご飯大盛
無料

お問い合わせ・ご予約は

☎ 096-223-5622

熊本市中央区大江5-17-31

ジャンル 居酒屋

営業時間 12:00～24:00

最大収容人数 1F24人、2F22人

平均予算 600円(昼)

3,000円～4,000円(夜)

定休日 体力のある限り無休

お店のオーナー 平成5年卒

32期 高濱 知佳

紫紺会特典 有

ACCESS

