



熊本本地美食



熊本拉麵

熊本ラーメン

豬骨拉麵來源於福岡縣的久留米市，流經玉名市傳到了熊本市而演變成今天的熊本拉麵。熊本的面比久留米更粗且湯汁更濃厚。

太平燕

太平燕

中式湯麵，濃厚的雞骨高湯配上粉絲和各種蔬菜。健康午餐和土特產的理想之選。



赤牛（肥後牛肉）

あか牛

肥後赤牛是喝着源自阿蘇火山的天然水，吃著阿蘇草原柔軟的草，無憂無慮的放養狀態中成長，因此其肉嫩滑，脂肪較低，非常適合牛排或者烤肉。



天草大王

天草大王



它曾經一度滅絕，但卻奇蹟般的再次培育成功。它僅限培育在熊本縣內，是日本國內體型最大的土雞。



芥末蓮藕

辛子蓮根

芥末蓮藕是將藕內塞滿芥末味噌後，用油炸的一個熊本代表鄉土料理。據說是玄宅和尚擔心體弱多病的細川而創建出的料理。

手擀麵团湯

だご汁

它是麵團以及各種時令蔬菜繪成的手擀麵團湯。



高菜拌飯（高菜炒飯）

たかな飯

高菜是阿蘇的特產，是一種以醃製泡菜味原料的炒飯。

一文字卷蔥（醋味增汁蓋小蔥）

一文字のぐるぐる

將小蔥輕微煮後捲成結狀，再澆上醋味，是很爽口的一道菜。



魚筒沙拉

サラダちくわ

魚筒沙拉是熊本著名的配菜。它是在魚卷內塞滿土豆沙拉並用油炸的一種料理。

突然団子

いきなり団子

紅薯配上甜味適中的紅豆餡，然後用麵粉和糯米粉混成的皮包起來，再上火蒸熟的一道小甜點。

