



本場ドイツのマイスターが認める味

両開きの重厚な扉を開けると、西欧の香り漂う空間が迎えてくれる。家具はもちろん、吹き抜けの天井を彩るシャンデリアや巨大な壁画など、すべてマイスターの手による本物ばかり。1階はテーブル席、2階には個室や特別室を備え、大人数のパーティにも利用できる。

同店は、阿蘇に工房を構えるハム・ソーセージ工場の「阿蘇ナチュラル・Jファーム」の直営店。本場ドイツのコンテストで数度にわたり金賞受賞の実績を持ち、その確かな味は食通をも唸らせる。肉の旨味が凝縮された自家製のハムやソーセージ、ベーコンを取り入れた西欧料理は他では味わえない美味しさだ。アラカルトやコースメニューが揃うほか、オーナー自ら目利きした、最高品質の黒毛和牛ステーキも好評だ。

1. ホテルで培った腕をふるう増田哲児総料理長。
2. ドイツの街並と見まごうばかりの建物。
3. 吹き抜けのフロアを見上げると、豪華なシャンデリアと西欧の壁画が。
4. ソーセージ盛合わせ“ヴルストプレート”2000円。

- ・ランチコース 1500円～ ・和牛ビーフカレー 1200円
- ・シュクルート 1800円 ・本日のディナーコース 5000円
- ・ゲルマンステーキコース 6000円

この店、ここが魅力！

- 金賞を受賞したハム、ソーセージのほか、世界の生ハムも楽しめる。
- マイスターたちによる内装。
- 自家製ハム・ソーセージの購入だけでもOK。



ショーケースには、常時30種類が揃う



ゲルマンハウス
☎096・382・2555
〒熊本市水前寺6-38-16(県庁東門入口すぐ)
営業9:00～OS21:00 休不定
席テーブル74席、個室3室 P17台
カード使用可
URL <http://www.aso-njf.jp>

