



観桜御膳 かんおう

期間限定ランチ

3月20日(金)～4月12日(日)

春ならではの華やかな御膳を熊本城の桜と共に・・・



先付 アスパラと筍の木の芽味噌掛け

旬菜 蛭烏賊竹炭和え 菜の花浸し
八朔とキュウリの白酢和え

鱈の菜種焼き 一寸豆蜜煮

海老芝煮 白魚の白仙揚げ

穴子寿司 酢花蓮根 三色団子

花卉百合根 天子南蛮漬け

串(カステラ玉子 桜花長芋)

柿マンゴー二色寄せ

造り 本日のおすすめ二種盛

煮物 桜餅見立て

芽玉菜 桜麩 桜花

蒸物 玉地蒸し

食事 筍ごはん 香の物 留椀

水菓子 桜ムース 季節の果物

3,850円 (税込)

『観桜御膳』をもっと
贅沢に味わえる
特別セットも・・・

『天ぷら盛合せ』
セット

4,400円



『味彩牛ステーキ』
セット

5,200円



※写真はすべてイメージです ※仕入れにより内容が変わる場合がございます

Lunch

❁ 肥後膳 ～くまもとの食材と食文化を一度に味わえる贅沢な逸品～

¥3,500(税込)

小鉢二種

馬刺 (刺身二種に変更可)

豆腐田楽 辛子蓮根 人文字ぐるぐる

季節の揚げ物

玉地蒸し

季節の煮物

高菜御飯 団子汁味噌仕立て

デザート



てんき ❁ 天喜御膳

¥2,500(税込)

小皿箱盛 (刺身一種 小鉢三種)

季節の煮物 玉地蒸し

天ぷら盛合せ (海老 魚一種 野菜五種)

白御飯 香の物 味噌汁 デザート



❁ 荒焚き御膳 刺身・デザート付

¥1,980(税込)

刺身一種 デザート

荒焚き

玉地蒸し

白御飯 香の物 味噌汁



❁ 本丸会席

¥3,850(税込)

前菜 小鉢三種盛

造り 本日のおすすめ二種盛

揚物 海老と季節野菜の天ぷら

蒸物 玉地蒸し

煮物 黒毛和牛のしぐれ煮

食事 季節の御飯 香の物 留椀

水物 季節のデザート



※写真はすべてイメージです

※仕入れにより内容が変わる場合がございます