



## 季節箱膳

限定25食

～ 熊本県伝統的工芸品一勝地曲げわっぱ ～

¥3,000(税込)

- 小鉢 一、 露と海老、水雲の白和え  
一、 あずき豆腐  
一、 数の子とアスパラの味噌チーズ和え  
一、 水菜、椎茸、八幡茼蒿の浸し
- 造り 本日のおすすめ二種盛
- 焼物 目鯛若狭焼き 酢取茗荷 天豆蜜煮 桜長芋 カステラ
- 煮物 桜餅見立て 銀餡
- 揚物 鱈おかき揚げ 青唐 季節の野菜
- 蒸物 玉地蒸し
- 食事 筍ご飯 香の物 留椀
- 水物 キャラメルムース



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
- 天ぷら盛合せ (海老 魚一種 野菜五種) 玉地蒸し
- 白御飯 香の物 味噌汁 デザート



## 荒焚き御膳

平日限定

¥1,650(税込)

- 荒焚き 玉地蒸し 白御飯 香の物 味噌汁



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



## 肥後膳

¥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
- 一文字ぐるぐる 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



## 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

## ❁ 荒焚き定食 ¥2,500(税込)

小鉢二種・刺身一種・玉地蒸し・荒焚き・食事・デザート

## ❁ 天ぷら定食 ¥2,600(税込)

小鉢二種・刺身一種・玉地蒸し・天ぷら盛・食事・デザート  
※ 天ぷら盛 (大海老2本 野菜5種)

## ❁ まつり会席 ¥6,000(税込)

前菜  
串(海老 花丸胡瓜 チーズカステラ) 天子南蛮漬け  
水菜、椎茸、八幡蒟蒻の浸し 燻し鮭小袖寿司 酢取茗荷

椀物  
桜鯛 若芽豆腐 筍 小松菜 花卉百合根 木の芽

刺身  
本日のおすすめ二種盛

焼物  
鱸の木の芽焼き 酢花蓮根 露のキャラ煮

焚物  
ぜんまい豆腐 海老 桜麩 青さ餡

揚物  
たけのこ真丈 南瓜 茄子 青唐

食事  
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物  
キャラメルムース 季節の果物

## ❁ 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  
水物 季節のデザート



## ❁ しろみ 城見会席 ¥8,000(税込)

前菜  
水菜、椎茸、八幡蒟蒻の浸し 鯛皮煮凍りポン酢寄せ  
串(海老 花丸胡瓜 チーズカステラ) 天子南蛮漬け  
燻し鮭小袖寿司 酢取茗荷 天豆蜜煮

椀物  
桜鯛 若芽豆腐 筍 小松菜 花卉百合根 木の芽

刺身  
本日のおすすめ三種盛

焼物  
金目鯛蜂蜜焼き 敷きびしゃ玉 酢花蓮根

焚物  
鯛の子旨煮 車海老芝煮 里芋 南瓜 桜麩 青味

肉料理  
味彩牛網焼き 彩り野菜

食事  
うなぎ蒸籠蒸し 留椀

水物  
キャラメルムース バスクチーズケーキ