



## 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、豆苗とエリンギ、椎茸の浸し  
一、蓬豆腐  
一、アスパラときのこの白和え  
一、小松菜と湯葉の胡麻和え
- 造り 本日のおすすめ二種盛
- 焼物 鱸南部焼き 酢取り茗荷 新玉葱の福沙玉子
- 煮物 馬鈴薯饅頭 銀飴
- 揚物 浅利と季節野菜のかき揚げ 青唐
- 蒸物 玉地蒸し
- 食事 グリンピース御飯 香の物 留椀
- 水物 緑茶のブランマンジェ



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  
帆立とアスパラ、占地、甘夏の白酢和え 粽 的サーモン  
炙り鯖寿司 酢取茗荷 甘長唐揚げ浸し

椀物  
海老真丈 短冊独活 水菜 夏蕨 柚子

刺身  
本日のおすすめ二種盛

焼物  
鯖の新緑焼き 酢花蓮根 新玉葱の福沙玉子

焚物  
豚の角煮 ペコロス オクラ 里芋餡

揚物  
稚鮎と季節野菜の天ぷら 青唐

食事  
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物  
緑茶のブランマンジェ 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  
帆立とアスパラ、占地、甘夏の白酢和え 鯛白子有馬煮  
炙り鯖寿司 酢取茗荷 若葉カステラ 粽 的サーモン

椀物  
海老真丈 短冊独活 水菜 夏蕨 柚子

刺身  
本日のおすすめ三種盛

焼物  
カマス杉板焼き 酢花蓮根 新玉葱の福沙玉子

焚物  
蛸柔らか煮 木の葉南瓜 里芋 菖蒲麩 針人参 青味

肉料理  
熊本県産黒毛和牛の網焼き 彩り野菜

食事  
土鍋炊き御飯 香の物 留椀

水物  
緑茶のブランマンジェ 苺のパウンドケーキ