



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、鱧とオクラ、里芋、蓮根のチリ酢
一、枝豆湯葉と茄子の揚げ浸し
一、胡麻豆腐
一、もずく酢 とろろ
- 造 り 本日のおすすめ二種盛
- 焼 物 鱸ずんだ焼き 酢取り茗荷 唐土カステラ
- 煮 物 かしわ治部煮 冬瓜 里芋 パプリカ 隠元
- 揚 物 小柱と季節野菜のかき揚げ 青唐
- 蒸 物 玉地蒸し
- 食 事 新しょうが御飯 香の物 留椀
- 水 物 天草の塩ムース



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
水前寺菜浸し共ジュレ 鯛皮煎餅 茗荷寿司 桜桃百合根
鯛白子有馬煮

椀物
炙り鮎 玉子豆腐 隠元 素麺 柚子

刺身
本日のおすすめ二種盛

焼物
鯖ずんだ焼き 唐土カステラ あちゃら漬け

焚物
翡翠茄子 海老 南瓜 里芋 トマト 豌豆 振り柚子

揚物
尺の天ぷら 季節の野菜

食事
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物
天草の塩ムース 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
水前寺菜浸し共ジュレ 粟麩二色田楽 海老梅香チーズ
鯛皮煎餅 茗荷寿司 桜桃百合根 茄子と胡麻豆腐の博多

椀物
炙り鮎 玉子豆腐 隠元 素麺 柚子

刺身
本日のおすすめ三種盛

焼物
イサキ木の芽焼き 唐土カステラ あちゃら漬け

焚物
浅利真丈 キャベツ トマト 人参 青味 里芋餡

肉料理
黒毛和牛のローストビーフ 彩り野菜

食事
土鍋炊き御飯 香の物 留椀

水物
天草の塩ムース 水無月菓子

