



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、里芋と海老、占地、椎茸のずんだ和え 一、トマト蜜煮ジュレ掛け 一、唐土豆腐 一、糸瓜と蓮芋の煮浸し
造 り	本日のおすすめ二種盛
焼 物	サーモン西京焼き くま辣韭 苦瓜ごま和え
煮 物	海老 赤茄子 里芋 パプリカ オクラ 柚子
揚 物	鱈の利休揚げ 南瓜 青唐
蒸 物	玉地蒸し
食 事	もろこし御飯 香の物 留椀
水 物	きな粉ムース



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
蛸と糸瓜の緑酢掛け 鰻寿司 酢取り茗荷 鬼灯トマト
朝顔長芋

椀物
鴨真丈 焼き葱 栗麩 水菜 振り柚子

刺身
本日のおすすめ二種盛

焼物
鯖香梅焼き くまらっきょう 苦瓜ごま合え

焚物
鰯 茄子和蘭煮 長崎素麺 振り柚子

揚げ物
鰻と栗麩の蛇籠揚げ 季節の野菜

食事
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物
きな粉ムース 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
揚げ物 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)

先付
滝川豆腐 陸蓮根 順才 美味出汁

前菜
蛸と糸瓜の緑酢掛け 鰻寿司 酢取り茗荷 鬼灯トマト
朝顔長芋

椀物
鴨真丈 焼き葱 栗麩 水菜 振り柚子

刺身
本日のおすすめ三種盛

焼物
鮎塩焼き くまらっきょう 苦瓜ごま合え

焚物
金目鯛蓮蒸し 百合根 銀杏 木耳 隠元 貝柱餡

肉料理
味彩牛の網焼き 彩り野菜

食事
土鍋炊き御飯 香の物 留椀

水物
きな粉ムース 味噌水ようかん

