



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、鱈と水菜、舞茸の菊花浸し
一、寄せもずく 黄身辛子
一、焼き茄子ゼリー寄せ 敷き胡麻餡
一、砂ぎもコンフィ
- 造 り 本日のおすすめ二種盛
- 焼 物 目鯛みそ幽庵焼き 酢取り茗荷 鶏萩真丈
- 煮 物 鶏と茄子の卸し煮 隠元
- 揚 物 海老丸十挟み揚げ 季節の野菜
- 蒸 物 玉地蒸し
- 食 事 きのこ御飯 香の物 留碗
- 水 物 カフェモカムース



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 留碗
- 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
水菜とエリンギの菊花浸し 鯖炙り寿司 酢取り茗荷
合鴨ロース 玉子豆腐琥珀寄せ

椀物
萩真丈 白木耳 占地 水菜 振り柚子

刺身
本日のおすすめ二種盛

焼物
鱸の生姜糍焼き 酢花蓮根 鶏萩真丈

焚物
小蕪 里芋 木の葉南瓜 小茄子 花麩 隠元

揚げ物
海老香煎揚げ 栗麩巻き 季節の野菜

食事
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物
カフェモカムース 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)

前菜
水菜とエリンギの菊花浸し 合鴨ロース 玉子豆腐琥珀寄せ
鯖炙り寿司 酢取り茗荷 無花果白和え 川海老唐揚げ

土瓶蒸し
松茸 鰻 鶏つくね 銀杏 三つ葉 酢橘

刺身
本日のおすすめ三種盛

焼物
吉次西京焼き 酢花蓮根 舞茸根引き 鶏萩真丈

焚物
穴子飛龍頭 アスパラ餡

肉料理
藤彩牛ローストビーフ 彩り野菜

食事
土鍋炊き御飯 香の物 留椀

水物
カフェモカムース かぼちゃカステラ

