



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、煮穴子と胡瓜の土佐酢和え
一、菊菜と椎茸、占地の菊花浸し
一、呉豆腐 ピーマン味噌掛け
一、小松菜と柿、木耳の高砂和え ジュレ掛け
- 造 り 本日のおすすめ二種盛
- 焼 物 カラスカレイ生姜麹焼き 酢花蓮根 木ノ子玉
- 煮 物 里芋饅頭 青味 銀鮎
- 揚 物 海老磯部揚げ 季節の野菜
- 蒸 物 玉地蒸し
- 食 事 栗ご飯 香の物 留碗
- 水 物 豆乳杏仁豆腐



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
菊菜と海老、椎茸、占地の菊花浸し サーモン菊花寿司
カリフラワー甘酢漬け 紅葉カステラ 零余子石垣寄せ
黄身ヨーグルト

椀物
栗真丈 舞茸 法連草 人参 松葉柚子

刺身
本日のおすすめ二種盛

焼物
サーモン朴葉焼き 茄子 椎茸 パプリカ 葱

焚物
海老黄身煮 里芋 南瓜 針人参 紅葉麩 松葉隠元

揚げ物
揚げ胡麻豆腐と鯖香煎揚げ 吹き寄せ盛り 柚子餡

食事
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物
豆乳杏仁豆腐 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
菊菜と海老、椎茸、占地の菊花浸し サーモン菊花寿司
銀杏真挽粉揚げ 牛蒡木枯らし カリフラワー甘酢漬け
紅葉カステラ 零余子石垣寄せ 黄身ヨーグルト

土瓶蒸し
松茸 鱧 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
秋刀魚幽庵焼き 舞茸 酢花蓮根 茄子の南瓜田楽

焚物
吉次揚げ煮 海老芋 大黒占地 色紙南瓜 隠元 蕪
みぞれ菊花餡

肉料理
藤彩牛朴葉焼き 茄子 舞茸 パスレ 白髪葱

食事
土鍋炊き御飯 香の物 留椀

水物
豆乳杏仁豆腐 あんこバスクチーズケーキ

