



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、海老と椎茸のずんだ和え 旨出汁ジュレ
一、寄せもずく 黄身辛し
一、焼き茄子ゼリー寄せ 敷き胡麻餡
一、うなぎと胡瓜の霰酢かけ
- 造 り 本日のおすすめ二種盛
- 焼 物 メダイ味噌幽庵焼き 酢取り茗荷 鶏萩真丈
- 煮 物 馬鈴薯饅頭 隠元
- 揚 物 菊花と海老真丈の長芋挟み揚げ 季節の野菜
- 蒸 物 玉地蒸し
- 食 事 蓮根ご飯 香の物 留椀
- 水 物 珈琲水ようかん



てんき

天喜御膳

¥2,200 (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 ¥1,500 (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

¥1,800 (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 季節の揚げ物
- 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
水菜とエリンギ、菊花の柚香浸し 鯖炙り寿司 酢取茗荷
焼き茄子ゼリー寄せ敷き胡麻餡

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
鮭の朴葉焼き

焚物
銀だら揚げ煮 里芋 南瓜 紅葉麩 隠元 振り柚子

揚げ物
鰻の県産米粉揚げ 季節の野菜

食事
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物
珈琲水ようかん 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 季節の揚げ物
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、菊花の柚香浸し 鯖炙り寿司 酢取茗荷
焼き茄子ゼリー寄せ敷き胡麻餡 鶏萩真丈 川海老唐揚げ
無花果白和え

土瓶蒸し
松茸 鰻 鶏捏ね 銀杏 三つ葉 酢橘

刺身
本日のおすすめ三種盛

焼物
吉次の西京焼き 酢花蓮根 寄せもずく黄身辛し

焚物
穴子飛龍頭 アスパラ餡 ちらし花穂

肉料理
和牛朴葉焼き 季節の野菜

食事
土鍋炊き御飯 香の物 留椀

水物
珈琲水ようかん 梨のコンポートワインゼリー