

🌸 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
鱧、蓮芋、白木耳の梅浸し 茗荷寿司 蕎麦豆腐
桜桃百合根

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
鯖新緑焼き 酢花蓮根 焼胡麻豆腐

焚物
翡翠茄子 南瓜 トマト スナップ豌豆 枝豆餡

揚げ物
尺と季節野菜の天ぷら

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
鱧、蓮芋、白木耳の梅浸し 茗荷寿司 蕎麦豆腐
鯛白子有馬煮 桜桃百合根 鴨しゃぶ

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
カマス若狭焼き 酢花蓮根 露キャラ煮

焚物
穴子巻繊蒸し スナップ豌豆 青さ餡 生姜 木の芽

肉料理
味彩牛くわ焼き 季節の野菜

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

