



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、法連草、椎茸、胡瓜、トマトの白和え
一、浅利の時雨煮
一、小松菜と揚げ、しらすの煮浸し
一、柚子豆腐
- 造 り 本日のおすすめ二種盛
- 焼 物 鱈菜種焼き 酢取り茗荷 さつま芋松風
- 煮 物 信田巻き 里芋 南瓜 梅人參 路
- 揚 物 鱈ライスクリスピー揚げ 青唐
- 蒸 物 玉地蒸し
- 食 事 雑穀ご飯 香の物 留碗
- 水 物 苺ムース



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 牛黒毛和牛しぐれ煮
- 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
茶振り海鼠 海老押し寿司 酢取り茗荷 鮫鰾肝蒲鉾
松葉黒豆 梅人参

焼物
帆立真丈 雪輪蓮根 結び人参 小松菜 松葉柚子

刺身
本日のおすすめ二種盛

焼物
鯖南蛮焼き 酢花蓮根 村雨玉子

焚物
鰯 大根 水菜 針柚子

揚物
海老東寺揚げ 季節の野菜

食事
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物
いちごムース 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
茶振り海鼠 海老押し寿司 酢取り茗荷 日向夏網笠
村雨玉子 数の子味噌チーズ和え 松葉黒豆 梅人参

焼物
帆立真丈 雪輪蓮根 結び人参 小松菜 松葉柚子

刺身
本日のおすすめ三種盛

焼物
銀だら西京焼き 酢花蓮根 柿白和え

焚物
河豚ちり鍋 白菜 春菊 榎木 白葱 人参 豆腐 椎茸

肉料理
味彩牛網焼き 季節の野菜

食事
土鍋炊き御飯 香の物 留椀

水物
いちごムース 抹茶チーズカステラ

