



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、胡麻豆腐 モロヘイヤ出汁 一、トマト蜜煮 一、水前寺菜お浸し 一、加賀太胡瓜 錦木和え
造 り	本日のおすすめ二種盛
焼 物	メダイずんだ焼き 酢取り茗荷 苦瓜土佐まぶし
煮 物	翡翠茄子 里芋 パプリカ 海老 オクラ 銀案
揚 物	海老と鰯の蛇籠揚げ 青唐
蒸 物	玉地蒸し
食 事	もろこし御飯 香の物 留椀
水 物	すもも羹



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
里芋、海老、占地のずんだ和え 鰻寿司 酢取り茗荷
鬼灯トマト 蛸やわらか煮

椀物
鴨真丈 焼き葱 栗麩 水菜 振り柚子

刺身
本日のおすすめ二種盛

焼物
鯖香梅焼き 酢花蓮根 加賀太胡瓜もろみ掛け

焚物
鰯 茄子和蘭煮 長崎素麺

揚げ物
うなぎ蛇籠巻き揚げ 季節の野菜

食事
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物
すもも羹 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)

先付
滝川豆腐 陸蓮根 順才 山葵

前菜
里芋、海老、占地のずんだ和え 鰻寿司 酢取り茗荷
鬼灯トマト 海老梅香チーズ

椀物
鴨真丈 焼き葱 栗麩 水菜 振り柚子

刺身
本日のおすすめ三種盛

焼物
鮎塩焼き 酢花蓮根 加賀太胡瓜もろみ掛け

焚物
うなぎの蓮蒸し 百合根 銀杏 木耳 隠元 貝柱餡

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
すもも羹 蕎麦羊羹

