



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、クラゲと胡瓜、椎茸の白酢和え
一、胡麻豆腐
一、蕪と水菜、八幡茼蒿の菊花浸し
一、海老とブロッコリーのマヨ卸し和え
- 造 り 本日のおすすめ二種盛
- 焼 物 鯖の味噌幽庵焼き 酢取り茗荷 鶏松風
- 煮 物 里芋饅頭 隠元 銀銘
- 揚 物 海老と帆立、さつま芋のかき揚げ 青唐
- 蒸 物 玉地蒸し
- 食 事 鮭と紫蘇の実ご飯 香の物 留椀
- 水 物 ほうじ茶プリン



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
蕪と水菜、八幡蒟蒻の菊花浸し 蟹身寿司 酢取り茗荷
紅葉人参 胡麻豆腐

椀物
海老真丈 薄氷大根 小松菜 松葉柚子

刺身
本日のおすすめ二種盛

焼物
鰯照り焼きバルサミコソース掛け

焚物
海老黄身煮 里芋 針人参 南瓜 隠元 振り柚子

揚物
目鯛の磯辺難波揚げ 季節の野菜

食事
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物
ほうじ茶プリン 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 季節の揚物
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
帆立ムース 旨ジュレ掛け

前菜
蕪と水菜、八幡蒟蒻の菊花浸し 蟹身寿司 酢取り茗荷
紅葉人参 胡麻豆腐

椀物
海老真丈 薄氷大根 小松菜 松葉柚子

刺身
本日のおすすめ三種盛

焼物
糸より若狭焼き 酢花蓮根 鶏松風

焚物
鱈のみぞれ鍋 巻き白菜 春菊 豆腐 白葱 椎茸 人参

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
ほうじ茶プリン (ほうじ茶蜜添え) レアチーズカステラ