



## 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、鱧、里芋、長芋のチリ酢かけ  
一、湯葉と枝豆有馬煮  
一、そば豆腐  
一、もずく酢 とろろ
- 造 り 本日のおすすめ二種盛
- 焼 物 サーモン黄金焼き 酢取り茗荷 路キャラ煮
- 煮 物 かしわ治部煮 冬瓜 里芋 隠元 柚子
- 揚 物 小柱と季節野菜のかき揚げ 青唐
- 蒸 物 玉地蒸し
- 食 事 新生姜ご飯 香の物 留椀
- 水 物 天草の塩ムース



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