



## 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 ～

¥2,500(税込)

- 小鉢 一、秋鮭タタキ鮫肝巻き ポン酢ジュレ  
一、胡麻豆腐  
一、海老とトマトとブロッコリー マヨ卸し  
一、蕪風呂炊き てっか味噌
- 造り 本日のおすすめ二種盛
- 焼物 鱈味噌幽庵焼き 鴨松風 松葉銀杏 笑い栗
- 煮物 牛つくね 水菜 厚揚げ 花麩
- 揚げ物 鱈利休揚げ 南瓜 青唐
- 蒸物 玉地蒸し
- 食事 五目御飯 香の物 留椀
- 水物 さつま芋ブリュレ



てんき

## 天喜御膳

¥2,000(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

¥1,350(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

¥1,650(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 豆腐田楽 辛子蓮根 人文字ぐるぐる
- 季節の天ぷら 玉地蒸し 季節の煮物
- 高菜御飯 香の物 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
- 揚げ物 季節の揚げ物
- 蒸物 玉地蒸し
- 煮物 馬すじの煮込み
- 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