



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、大徳寺麩と占地 胡瓜 トマトの白酢和え
一、菜の花からし浸し
一、つぶ貝旨煮
一、鯛土佐まぶし
- 造り 本日のおすすめ二種盛
- 焼物 鱸菜種焼き 酢取り茗荷 金柑蜜煮 鶏松風
- 煮物 ぜんまい信田巻き 里芋 南瓜 梅人参 蒟
- 揚物 白魚と季節野菜のかき揚げ 青唐
- 蒸物 羽二重蒸し
- 食事 鶏ごはん 香の物 留碗
- 水物 苺ムース



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） 羽二重蒸し
- 白御飯 香の物 味噌汁 デザート



荒焚き御膳

刺身・デザート付

¥1,650(税込)

刺身一種

荒焚き 羽二重蒸し 白御飯 香の物 味噌汁

デザート



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 羽二重蒸し 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
- 揚物 季節の揚物
- 蒸物 羽二重蒸し
- 煮物 馬すじの煮込み
- 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