

熊本城を望む特等席

日本料理

まつり

営業時間 昼食：11:30～14:30 (L/O 14:00)

夕食：17:30～20:30 (L/O 20:00)

※メニューを限定しての営業とさせていただきます

しろみ

## 城見会席

¥7,000 (税込)

先附  
茶振り海鼠前菜  
かます炙り寿司 鮫肝奉書巻き 鶏鉄扇松風 管牛蒡  
日向夏網笠 慈姑煎餅椀物  
帆立真丈 雪輪蓮根 結び人参 小松菜 松葉柚子刺身  
本日のおすすめ四種盛焼物  
天然鯛幽香焼き 初神 银杏餅安倍川 青味大根鍋物  
河豚ちり鍋肉料理  
味彩牛ロースステーキ 季節の野菜食事  
土鍋炊き御飯 香の物 留椀水物  
苺ムース 焼き栗金団

## ❁ 荒焚き定食 ¥2,300 (税込)

小鉢二種・羽二重蒸し・荒焚き・食事・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  
水物 季節のデザート

## ❁ まつり会席 ¥5,000 (税込)

前菜  
茶振り海鼠 かます炙り寿司 酢取り茗荷 鶏鉄扇松風  
管牛蒡 日向夏網笠吸物  
帆立真丈 雪輪蓮根 結び人参 小松菜 松葉柚子刺身  
本日のおすすめ二種盛焼物  
落穴子月冠 初神 法蓮草白和え煮物  
鰯大根 水菜 針柚子揚物  
白魚と青さのかき揚げ 甘長唐食事  
じゃこ御飯 香の物 留椀水物  
苺ムース 季節の果物