

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)

前菜

南関揚げ寿司 酢取り茗荷 白魚黄身焼き 菜種辛子漬  
鯛皮煎餅 海老と子芋の含め煮 春野菜寄せ敷き酢味噌  
春菊とキノコの白和え

椀物

海老真丈 梅花透かし大根 蕨 鶯菜 柚子

刺身

本日のおすすめ四種盛

焼物

銀だら粕漬焼き柚子味噌かけ たらちの芽錦揚げ  
筍土佐まぶし はじかみ

焚物

穴子飯蒸し鼈甲餡 山葵 三つ葉

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

チョコレートムース 季節の果物ジュレかけ



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

海老と子芋の含め煮 春菊とキノコの白和え 菜種辛子漬  
南関揚げ寿司 酢取り茗荷 春野菜寄せ敷き酢味噌

吸物

海老真丈 梅花透かし大根 蕨 鶯菜 柚子

刺身

本日のおすすめ二種盛

焼物

サーモンおかき焼き 筍土佐まぶし はじかみ

焚物

牛ミンチと白菜の博多 隠元 鼈甲餡 振り柚子

揚物

蓮根豆腐ねぎ餡かけ 蓮根チップ 練り辛子

食事

じゃこ御飯 香の物 留椀

水物

チョコレートムース