



## 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、八朔と胡瓜の白酢和え  
一、あずき豆腐 山葵  
一、烏賊と筍の木の芽和え  
一、蒟ヶや煮
- 造り 本日のおすすめ二種盛
- 焼物 サーモン木の芽焼き 酢取り茗荷 福沙玉子
- 煮物 里芋と茄子の和蘭煮 鶏そぼろ餡掛け 針葱
- 揚物 白魚の白扇揚げ 蒟ヶの臺 たらの芽
- 蒸物 玉地蒸し
- 食事 筍ごはん 香の物 留椀
- 水物 桜ムース



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） 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
- 揚物 季節の揚物
- 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