

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)

先付

うるい 車海老 春若布の黄身酢掛け

前菜

烏賊と筍の木の芽和え 花卉百合根 穴子小袖寿司  
酢取茗荷 三段菱 金柑蜜煮

椀物

若布真丈 蕨 木の芽 花卉人参 花卉大根

刺身

本日のおすすめ四種盛

焼物

天然鯛木の芽焼き 牛蒡チップで巣籠り風に 蚕豆 初神  
八朔と胡瓜の白酢和え

焚物

飯蛸 巻き湯葉 桜花長芋 筍 木の芽

肉料理

味彩牛ロースステーキ 季節の野菜

食事

鰻のせいろ蒸し 留椀

水物

桜ムース 道明寺羹



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 玉地蒸し

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

烏賊と筍の木の芽和え 花卉百合根 穴子小袖寿司  
三段菱 金柑蜜煮 簀串 (海老 花丸胡瓜 福沙玉子)

吸物

若布真丈 蕨 木の芽 花卉人参 花卉大根

刺身

本日のおすすめ二種盛

焼物

鯖木の芽焼き 八朔と胡瓜の白酢和え 初神

焚物

筍土佐煮 桜花長芋 車海老芝煮 隠元 木の芽

揚物

桜鯛の東寺揚げ 甘長唐 煎り出汁

食事

じゃこ御飯 香の物 留椀

水物

桜ムース 季節の果物