

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

¥8,000 (税込)

前菜

帆立と甘夏の白酢和え 炙り鯖寿司 酢取り茗荷 錦玉子
粽 矢羽根蓮根 的穴子

椀物

海老真丈 菖蒲独活 水菜 夏蕨 柚子

刺身

本日のおすすめ三種盛

焼物

白甘鯛の若狭焼き 煎り唐墨かけ 酢花蓮根 豆苗種実和え

焚物

蛸柔らか煮 木の葉南瓜 里芋 菖蒲麩 青味 針人参

肉料理

和牛くわ焼き 季節の野菜

食事

釜炊き御飯 香の物 留椀

水物

緑茶のブランマンジェ 抹茶きな粉わらび餅



荒焚き定食

¥2,300 (税込)

小鉢二種・玉地蒸し・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

¥6,000 (税込)

前菜

帆立と甘夏の白酢和え 粽 矢羽根蓮根 的穴子

椀物

海老真丈 菖蒲独活 水菜 夏蕨 柚子

刺身

本日のおすすめ二種盛

焼物

鯖の味噌幽庵焼き 酢花蓮根 豆苗種実和え

焚物

あそび豚角煮 馬鈴薯湯葉餡掛け 敷き小松菜 白葱

揚物

小鯛の唐揚げ 鮎蓼 敷きカダイフ パプリカ

食事

じゃこ御飯 香の物 留椀

水物

緑茶のブランマンジェ 季節の果物