

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)

先付

滝川豆腐 紅葉麩 美味だし

前菜

南関揚げ寿司 酢取り茗荷 鬼灯トマト 鴨ロース煮  
里芋と海老のずんだ和え

椀物

胡麻豆腐 鮑冬瓜 海老氷柱 順才 薄葛仕立て 振り柚子

刺身

本日のおすすめ三種盛

焼物

鱧餅玉葱焼き 葱味噌 島辣非梅酢 丸十蜜煮

焚物

鰻の蓮蒸し 百合根 銀杏 木耳 隠元 貝柱餡

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

すもも羹 焙じ茶いろいろ



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 牛しぐれ煮

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

南関揚げ寿司 酢取り茗荷 鬼灯トマト 鴨ロース煮  
里芋と海老のずんだ和え

椀物

胡麻豆腐 鮑冬瓜 海老氷柱 順才 薄葛仕立て 振り柚子

刺身

本日のおすすめ二種盛

焼物

鱈の香梅焼き 酢花蓮根 丸十蜜煮

焚物

鱈 茄子和蘭煮 素麺 振り柚子

揚物

鱧と海老のかき揚げ 青唐

食事

じゃこ御飯 香の物 留椀

水物

すもも羹 季節の果物