

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

菊菜と蟹の菊花浸し 柿と小松菜の胡麻和え 松葉銀杏
サーモン菊花寿司 酢取茗荷 零余子雲丹真丈 芋煎餅

土瓶蒸し

松茸 鱧 鶏つくね 銀杏 三つ葉 酢橘

刺身

本日のおすすめ三種盛

焼物

秋刀魚巻織焼き 酢花蓮根 木ノ子玉メ

焚物

鱈の豊年蒸し 占地 隠元 湯葉菊花餡

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

マロンムース 檸檬チーズカステラ



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

菊菜と蟹の菊花浸し サーモン菊花寿司 酢取り茗荷
鱈の西京焼き 芋煎餅

椀物

栗真丈 舞茸 法蓮草 人参 松葉柚子

刺身

本日のおすすめ二種盛

焼物

鱈の味噌幽庵焼き 酢花蓮根 木ノ子玉メ

焚物

海老芝煮 石垣豆腐 松葉隠元 針人参 紅葉麩

揚物

鱈の豊年揚げ 青唐

食事

じゃこ御飯 香の物 留椀

水物

マロンムース 季節の果物