

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

春菊と椎茸、八幡蒟蒻の白和え 手綱寿司 鶏松風鉄扇
松葉蕎麦 いちよう丸十蜜煮 鮫肝ちり酢掛け

椀物

丸吸い 焼き粟麩 焼き葱 芽葱 露生姜

刺身

本日のおすすめ三種盛

焼物

鯖の味噌源平焼き 酢花蓮根 焼き目栗

焚物

鰻蕪蒸し 銀鮓

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

豆乳杏仁豆腐 林檎きんとん



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

春菊と椎茸、八幡蒟蒻の白和え 手綱寿司 松葉蕎麦
いちよう丸十蜜煮

椀物

丸吸い 焼き粟麩 焼き葱 芽葱 露生姜

刺身

本日のおすすめ二種盛

焼物

鱸の黒七味焼き 酢花蓮根 焼き目栗

焚物

蕪豆腐 海老 菊菜 菊花鮓

揚物

メヌケあられ揚げ 茄子 トマト 青唐 葱鮓

食事

じゃこ御飯 香の物 留椀

水物

豆乳杏仁豆腐 季節の果物