

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

茶振り海鼠 海老押し寿司 酢取り茗荷 日向夏網笠
村雨玉子 松葉黒豆 梅人参 水前寺菜お浸し

椀物

帆立真丈 雪輪蓮根 結び人参 小松菜 松葉柚子

刺身

本日のおすすめ三種盛

焼物

銀だら西京焼き 菊花蕪 菜の花胡麻よごし

焚物

穴子道明寺湯葉巻き 車海老芝煮 菜の花 銀鮎

肉料理

和牛網焼き 季節の野菜

食事

釜炊き御飯 香の物 留椀

水物

苺ムース 栗金団マロンパイ



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

茶振り海鼠 海老押し寿司 酢取り茗荷 村雨玉子
松葉黒豆 梅人参

椀物

帆立真丈 雪輪蓮根 結び人参 小松菜 松葉柚子

刺身

本日のおすすめ二種盛

焼物

鱈南蛮焼き 菊花蕪 菜の花胡麻よごし

焚物

鰯 大根 水菜 針柚子

揚物

海老東寺揚げ 季節の野菜

食事

じゃこ御飯 香の物 留椀

水物

苺ムース 季節の果物