

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

南関揚げ寿司 酢取り茗荷 鯛の紅梅煮 人参カステラ  
河豚煮凍り 水前寺菜と筍の白和え カリフラワー摺り流し

椀物

甘海老真丈 梅花すかし大根 三つ葉 一文字柚子

刺身

本日のおすすめ三種盛

焼物

吉次西京焼き 酢花蓮根 馬肉柳川寄せ

焚物

天然鯛 蕪 鶏丸鑄込み 青味

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

カフェモカムース 味噌餡いちご餅



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 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 鯛の紅梅煮 河豚煮凍り  
水前寺菜と筍の白和え

椀物

甘海老真丈 梅花すかし大根 三つ葉 一文字柚子

刺身

本日のおすすめ二種盛

焼物

鮭おかき焼き 酢花蓮根 馬肉柳川寄せ

焚物

升大根鑄込み 海老芝煮 筍 エリンギ 菜の花 ちらし大豆

揚物

蓮根豆腐 茄子 トマト 葱餡かけ

食事

じゃこ御飯 香の物 留椀

水物

カフェモカムース 季節の果物