



季節箱膳

限定25食

～ 熊本県伝統的工芸品一勝地曲げわっぱ ～

¥3,000(税込)

- 小鉢 一、八朔と胡瓜の白酢和え
一、うぐいす豆腐
一、筍とアスパラ、小柱の木の芽和え
一、浅利時雨煮
- 造り 本日のおすすめ二種盛
- 焼物 カレイ西京焼き 煎り玉掛け 酢取茗荷 馬肉玉炙
- 煮物 里芋と蓮根、茄子の和蘭煮 青味 葱餡
- 揚物 白魚と野菜のかき揚げ
- 蒸物 玉地蒸し
- 食事 たけのこ御飯 香の物 留椀
- 水物 桜ムース



てんき

天喜御膳

¥2,200(税込)

- 小皿箱盛（刺身一種 小鉢三種） 季節の煮物
- 天ぷら盛合せ（海老 魚一種 野菜五種） 玉地蒸し
- 白御飯 香の物 味噌汁 デザート



荒焚き御膳

平日限定

¥1,500(税込)

- 荒焚き 玉地蒸し 白御飯 香の物 味噌汁



荒焚き御膳

刺身・デザート付

¥1,800(税込)

- 刺身一種 デザート

荒焚き

玉地蒸し

白御飯 香の物 味噌汁



肥後膳

¥3,500(税込)

- 小鉢二種 馬刺（刺身二種に変更可） 豆腐田楽 辛子蓮根
- 一文字ぐるぐる 季節の揚げ物 玉地蒸し 季節の煮物
- 高菜御飯 団子汁味噌仕立て 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 季節の揚げ物
- 蒸物 玉地蒸し
- 煮物 牛しぐれ煮
- 食事 季節の御飯 香の物 留椀
- 水物 季節のデザート

※写真はすべてイメージです

※仕入れにより内容が変わる場合がございます