

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)

しろみ



城見会席

¥8,000 (税込)

先付

海老と筍、たらこの芽、春若布の黄身酢掛け

前菜

うぐいす豆腐 花卉百合根 穴子小袖寿司 酢花蓮根
三段菱 金柑蜜煮

椀物

若布真丈 蓬麩 蕨 花卉人参 花卉大根 木の芽

刺身

本日のおすすめ三種盛

焼物

太刀魚三つ編み焼き 酢取り茗荷 八朔と胡瓜の白酢和え

焚物

筍土佐煮 飯蛸 巻き湯葉 桜花長芋 豌豆 木の芽

肉料理

味彩牛くわ焼き 季節の野菜

食事

鰻の蒸籠蒸し 留椀

水物

桜ムース 道明寺羹



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

うぐいす豆腐 花卉百合根 穴子小袖寿司 酢花蓮根
三段菱 金柑蜜煮

椀物

若布真丈 蓬麩 蕨 花卉人参 花卉大根 木の芽

刺身

本日のおすすめ二種盛

焼物

鱧泡雪焼き 酢取り茗荷 八朔と胡瓜の白酢和え

焚物

筍土佐煮 海老黄身煮 桜花長芋 隠元 木の芽

揚物

海老の熨斗餅磯部揚げ 茄子 パプリカ 青唐 雲飴

食事

じゃこ御飯 香の物 留椀

水物

桜ムース 季節の果物