



観桜御膳 かんおう

期間限定ランチ

3月20日(木)～4月13日(日)

春ならではの華やかな御膳を熊本城の桜と共に・・・



先付 アスパラと筍の木の芽味噌掛け

旬菜 螢鳥賊旨煮 鶯豆腐 笹団子

八朔とキュウリの白酢和え

一寸豆塩蒸し 小鯛桜寿司

海老芝煮 白魚の白扇揚げ

鰯菜種焼き 酢花蓮根 桜花

桜花海老真丈 菜の花浸し

串(カステラ玉子 桜花長芋)

花卉百合根 天子南蛮漬け

造り 本日のおすすめ二種盛

煮物 桜鯛道明寺蒸し

芽玉菜 桜麩 木の芽

蒸物 玉地蒸し

食事 筍ごはん 香の物 留椀

水菓子 苺パウンドケーキ 季節の果物

3,500円 (税込)

『観桜御膳』をもっと
贅沢に味わえる
特別セットも...

『天ぷら盛合せ』
セット

4,300円



『和牛ステーキ』
セット

5,000円



Lunch



肥後膳

～ くまもとの食材と食文化を一度に味わえる贅沢な逸品 ～

¥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 人文字ぐるぐる

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



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

玉地蒸し

天ぷら盛合せ(海老 魚一種 野菜五種)

白御飯 香の物 味噌汁

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 馬すじの煮込み
食 事 季節の御飯 香の物 留枕
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