



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、豆苗、エリンギ、椎茸のお浸し
一、アスパラと舞茸、占地の白和え
一、よもぎ豆腐
一、なめことトマト、オクラの霰和え
- 造 り 本日のおすすめ二種盛
- 焼 物 カワハギ木の芽焼き 酢取り茗荷 丸十レモン煮
- 煮 物 馬鈴薯饅頭 隠元 銀鯉
- 揚 物 浅利のかき揚げ 青唐
- 蒸 物 玉地蒸し
- 食 事 グリンピース御飯 香の物 留椀
- 水 物 緑茶のブランマンジェ



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 黒毛和牛のしぐれ煮
- 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