

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

川海老艶煮 桜湯葉 鯛皮煮凍りポン酢寄せ 桜花海老真丈
蛸烏賊 八幡茼蒿和蘭煮 燻し鮭小袖寿司 酢取り茗荷

椀物

愛魚女葛叩き 豌豆摺り流し 花卉人参 花卉大根

刺身

本日のおすすめ三種盛

焼物

合鴨筍月冠 酢花蓮根 蚕豆白和え

焚物

車海老芝煮 鯛の子旨煮 若布 桜麩 里芋 南瓜 青味

肉料理

和牛網焼き まぼろしの味噌だれ 季節の野菜

食事

釜炊き御飯 香の物 留椀

水物

キャラメルムース 桜のパウンドケーキ



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 馬すじの煮込み

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

蛸烏賊 桜花海老真丈 燻し鮭小袖寿司 酢取り茗荷
花卉百合根 鯛皮煮凍りポン酢寄せ

椀物

愛魚女葛叩き 豌豆摺り流し 花卉人参 花卉大根

刺身

本日のおすすめ二種盛

焼物

鱈の菜種焼き 酢花蓮根 蚕豆白和え

焚物

鯛の桜葉蒸し 道明寺 桜花 桜麩 錦鯉

揚物

鱸の香り揚げ 青唐

食事

じゃこ御飯 香の物 留椀

水物

キャラメルムース 季節の果物