



## 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 ～

¥2,800(税込)

- 小鉢 一、海老と露のもずく白和え  
一、豌豆羹  
一、鯛皮ポン酢寄せ  
一、蛸烏賊
- 造り 本日のおすすめ二種盛
- 焼物 メダイ若狭焼き 酢取り茗荷 桜長芋レモン煮
- 煮物 鱸揚げ煮 ジャガイモ 南瓜 桜花人参 隠元
- 揚物 海老のライスクリスピー揚げ 季節の野菜
- 蒸物 玉地蒸し
- 食事 筍ご飯 香の物 留椀
- 水物 キャラメルムース



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