

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

鱧、蓮芋、白木耳の梅浸し 鰻真丈蠟焼き 茗荷寿司
海老とオクラの煮凍り 蓬麩田楽 順才

椀物

炙り鮎 玉子豆腐 隠元 素麺 柚子

刺身

本日のおすすめ三種盛

焼物

伊佐木の京七味焼き 酢花蓮根 葉唐辛子

焚物

穴子巻繊蒸し スナップ豌豆 生姜 木の芽 銀餡

肉料理

和牛くわ焼き 季節の野菜

食事

釜炊き御飯 香の物 留椀

水物

天草の塩ムース 西瓜ジュレ 水無月



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

鱧、蓮芋、白木耳の梅浸し 茗荷寿司 海老とオクラの煮凍り

椀物

炙り鮎 玉子豆腐 隠元 素麺 柚子

刺身

本日のおすすめ二種盛

焼物

鱸の京七味焼き 酢花蓮根 葉唐辛子

焚物

翡翠茄子 南瓜 里芋 トマト スナップ豌豆 枝豆餡

揚物

尺と季節野菜の天ぷら

食事

じゃこ御飯 香の物 留椀

水物

天草の塩ムース 西瓜ジュレ 季節の果物