

お献立

一の膳

○和食前菜

水菜と舞茸のお浸し
鰻の蒲焼
胡麻豆腐
鱸の蓼オイル焼き

○洋食前菜

コンソメゼリーとスイートコーンスープ
蛸のガスパッチョテリーヌ
県産鶏肉野菜巻き
スモークサーモン
ミニトマトクリームチーズ

○お造り

縞アジ、サーモン、鱧の湯引き

二の膳

○焼き物

国産牛のグリルと豚ヒレ肉のチーズはさみ揚げ

○お食事

とうもろこしご飯
冷やしとろろ蕎麦

デザート

○特製チョコレートケーキとフルーツカクテル

○コーヒーor紅茶

お一人様

6,000円(税込)



※写真はイメージです。

※季節により料理内容が変更する場合がございます。予めご了承下さいませ。



赤牛の鉄板焼き

熊本の大自然で生産される褐毛(あかげ)和牛の熊本あかうし。放牧されストレスなく適度に運動して育ったその肉質は、控えめながらバランスの取れたサシと、しっかりとした旨味が詰まった赤身が特徴です。

150g
2,500円^(税込)



熊本名産 馬刺し

馬刺しとは、熊本に古くから伝わる郷土料理の一つで、馬肉を刺身にしたものです。牛肉と比べ、低カロリー・高たんぱくであることと、数少ない生食ができるお肉として、幅広い年齢層の方に食されています。

60g
2,000円^(税込)