

九州創作
千山万水



九州の「^{イマドキ}今旬」をいただ

ディナー
ー 夕 旬 ー

コースのお品書き

※コースメニューは前日までの要予約になります。

※コース内容は一例です、仕入状況により内容が変わる場合がございます。

おまかせコース 七〇〇〇円

(税サ込7,700円)

前菜	本日の前菜
野菜料理	筍と牛時雨煮 緑豆 梅紫
お造り	お刺身三点盛
一息	蛤潮仕立て 順菜 三つ葉
魚料理	鯖若狭焼き 木の芽卸 露の臺
肉料理	熊本県産あか牛ビフテキ 一杯醤油 春野菜添え 金山寺味噌
こだわり	炊き上げ浅利御飯・味噌汁・香の物
甘味	本日のデザート

おまかせコース 一二〇〇〇円

(税サ込13,200円)

前菜	本日の前菜
御凌ぎ	新玉葱と牛時雨煮 緑豆 梅紫
名物	馬刺し盛合せ 赤身 ふたえご たてがみ レバー
一息	四季の香 初春の蛤土瓶蒸し
天草港	鯖若狭焼き 木の芽卸 露の臺 焼きタラバガニ
阿蘇山	熊本県産あか牛 ロッシーニ仕立て
こだわり	炊き上げ銀しゃり・味噌汁・香の物 お友(明太子・いくら・白洲)
甘味	本日のデザート



料理長
お薦め
逸品

塩雲丹と土佐酢若芽 ¥1,000

八代焼野菜 黄身酒盗ソース ¥600

熊本胡瓜 辛子一本漬け ¥400

熊本極撰和牛ユッケ ¥1,000

天草大王と雲丹のパテ
クラッカーとバゲットで ¥700

じゃこと熊本塩トマトサラダ
ゆず風味 ¥800

元気の十八番だし巻き卵 ¥800

肥後朝採れシーザーサラダ ¥700

辛子蓮根 ¥600

料理長
厳選

刺身

珍味

肥後名物 厳選馬刺し盛り合わせ ￥2,500

※馬刺しはルイベ(半冷凍)で提供します

肥後名物 馬刺し赤身 ￥1,300

本日市場直送 鮮魚三点盛 ￥1,500

本日市場直送 鮮魚五点盛 ￥2,500

牛深産鮮魚 特大鰯胡麻和え ￥1,000

厳選旬魚 金山寺味噌和え ￥800

元気の手作り塩辛 ￥500

日本酒の恋人 生からすみ ￥1,500



※表示金額に、別途サービス料として10%を頂戴いたします。



デ
イ
ナ
ー
メ
ニ
ュ
ー

椀物

和食屋さんのフォアグラ
オニオングラタスープ ¥1,400

シアワセの蛤吸い ¥1,200

体に優しい本日のあら汁 ¥700

フォアグラ茶わん蒸し ¥1,500

牛深海鮮茶わん蒸し ¥800

魚

厳選旬魚 若狭焼 ¥1,200

九絵油掛け香味醤油
素材の味を ¥1,300

蛤と鯛の香蒸し
シアワセの出汁 ¥1,800

牛深産 のどぐろ塩焼き ¥2,500

白海老の唐揚げ ¥1,000

故郷の味 本日のあら炊き ¥1,000



デ
イ
ナ
ー
メ
ニ
ュ
ー

肉

ボーチドエッグ 熊本和牛抱き
雲丹を添えて ￥3,000

熊本赤牛ロースステーキ(100g) ￥2,500

熊本黒毛和牛 すき焼き
卵黄ソース ￥2,500

熊本黒毛和牛 出汁しゃぶ
若芽と木芽卸し ￥2,000

ラムチョップ西京漬け
バルサミコソース ￥1,800

天草大王唐揚げ ポテトフライ
チーズフォンデュソース ￥1,500

桜海老土鍋炊き ※焚上時間25分 ￥1,200

みやび鯛土鍋炊き ※焚上時間25分 ￥1,500

あづま井(マグロの漬け井) ￥1,500

馬筋と牛焼しゃぶカレー ￥1,200

大人の和牛井 ￥1,800

白御飯、味噌汁、漬物 ￥500

御飯

※表示金額に、別途サービス料として10%を頂戴いたします。



デ
イ
ナ
ー
メ
ニ
ュ
ー

麺

シアワセの蛤ラーメン (麺100g)	¥1,500
牛深産鯛ラーメン (麺100g)	¥1,200
石臼挽き 薩摩十割そば (麺50g)	¥800
長崎牡蠣ちゃんぽん (麺100g)	¥1,000

甘味

アイスクリーム 抹茶 又は バニラ	¥500
自家製プリン	¥500
ソフトクリーム クレミア プレミアム生クリーム	¥800
焼き大福 極上小豆を添えて	¥800
山鹿産和栗3分極上 モンブラン 仕上げはオープンキッチンにて	¥1,500
-halfサイズ モンブラン	¥800