

# 和数奇のご昼食プラン

## 松花堂弁当

¥1,800(税込)

- 先付け 季節の小鉢三種
- サラダ 水菜の合せサラダ
- 御造り 季節の二種盛り
- 焼き物 鯖の若狭焼き
- 台の物 熊本名物団子汁
- 揚げ物 若鶏の唐揚げ
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 御食事 熊本県菊鹿産棚田米
- 香の物 高菜油炒め 大根の五分漬け
- デザート カスタードプリン



## ミニ会席

¥2,200(税込)

- 先付け 季節の小鉢三種
- サラダ 水菜の合せサラダ
- 御造り 季節の三種盛り
- 焼き物 熊本県産阿蘇美豚の塩釜風
- 台の物 熊本名物団子汁
- 揚げ物 鰹がさいた出汁で食べる揚げ蛸焼き
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 御食事 熊本県菊鹿産棚田米
- 香の物 大根の五分漬け 阿蘇高菜炒め
- デザート 西瓜のゼリーとパンナコッタ

## 本丸御膳

¥3,300(税込)

- 前菜 辛子蓮根 ぐるぐる 季節の豆腐 竜北のお浸し 長芋のヤマ雲丹和え
- 御造り替り 馬刺し 四種盛り合わせ
- 御吸物替り 木の芽のポタージュ冷製仕立て
- 焼き物 熊本県産阿蘇美豚の塩釜風
- 台の物 熊本名物団子汁
- 揚げ物 和数奇オリジナルサラダ竹輪
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 御食事 熊本県菊鹿産棚田米の阿蘇高菜油炒めのせ
- 汁物 味噌汁
- デザート いきなり団子風 オリジナル大福



おせち料理の  
ご案内

縁起のよい海の幸、山の幸をあわせた、お正月を彩る和数奇自慢のおせち料理をご用意いたします。

8月よりご予約開始いたします 詳しくはお問い合わせください