和数奇 料理長おすすめ 厳選 宴会プラン

期間 令和元年 七月一日(月)▼十月三十一日(木)

飲み放題メニュー

¥2,200(税込)

◆ビール ◆焼酎 ◆日本酒 ◆酎ハイ ◆ウィスキー ◆ソフトドリンク

平日宿泊プラン

1泊2食付
(和洋卓盛)
10名様ご利用
(和室2部屋の場合)
お一人様
¥11,800~(税込)
他にもプランございます
お問合せください

創作会席 ¥5,500(税込)

前菜三種 アスパラ豆腐 クリームチーズと鯛塩辛 フタゴエの中華和え
御造里 車海老 間八 帆立貝柱 鯛の焼き霜 紋甲烏賊
御吸物 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(椎茸 青唐 塩味のムース)
台の物 熊本県産赤牛前バラ肉のしゃぶしゃぶ (豆腐 笹打ち葱ぎ 青さ)
蒸し物 茶碗蒸し
揚げ物 鰹がきいた出汁で食べる蛸焼き風 (紅生姜 天かす 小口葱 蛸 ゴマ豆腐)
酢の物 鰻ざく(錦糸卵 鰻 蛇原胡瓜 茗荷 大根卸し物 炒り胡麻)
御食事 梅とちりめんの炊き込み御飯
香の物 高菜 海苔佃煮
汁物 味噌汁
デザート 西瓜のゼリーとパンナコッタ

和洋卓盛

¥4,500(税込)

先付け スモークサーモンのサラダ仕立て
先付け ローストビーフ
御造里 季節の三種盛り
焼き物 マカロニグラタン
焼き物 白身魚の若狭焼き 温野菜添え
替り鉢 回鍋肉
蒸し物 茶碗蒸し
御食事 稲荷鮨 巻き鮨二種
香の物 ガリ
デザート 抹茶ロールケーキ

※天候や時期、仕入れの都合により、内容に変更がある場合がございます。
※ご予約の3日前からキャンセル料が必要となりますので予めご了承ください。

宴会・ご昼食プランは8名様より承ります

ご利用特典

天空の湯「満月」

■大浴場 15:00~24:00
※男湯は月曜日、女湯は金曜日のみ16:00~

宴会プランをご利用のお客様全員に宿泊の方しかご利用出来ない、熊本 和数奇 司館自慢の大浴場をご利用いただけます。

最上階に大浴場 天空の湯「満月」があります。湯はマイナスイオンを発生するラジウム人工温泉(ラジウム鉱石・トルマリン鉱石をセラミック類と総合したラジウム人工温泉セットを導入した人工温泉)熊本市街のホテルながら、ゆったりとした大浴場を完備。大浴場は熊本では数の少ない全面畳張りの浴場となっておりゆっくりとお過ごしいただけます。

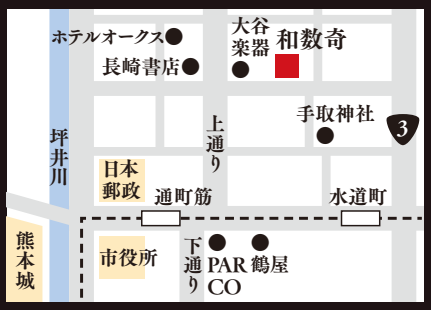
熊本 和数奇 司館

TEL 096-352-5101 FAX 096-354-8105

〒860-0845 熊本市中央区上通町7-35
http://www.wasuki.jp

和数奇(わすき) 検索

〈ACCESS〉●熊本空港よりリムジンバスで約35分 ●熊本ICより車で約20分
●熊本駅より市電にて通町筋電停下車、徒歩約3分



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
御造里　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
御造里　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　鰹がきいた出汁で食べる
　　揚げ蛸焼き風
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
御造里替り　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