

九州創作  
千山百味



イマドキ  
九州の「今旬」をいただく

ディナー  
— 夕旬 —

お任せコース：¥7,000(税込)

- 前菜3種 appetizer
- 吸物 soup
- 御造り3点 sashimi
- 凌ぎ surpass
- 強肴 main dish
- 肉料理 meat dishes
- 御飯 rice
- 甘味 dessert

お任せコース：¥12,000(税込)

- 先付 appetizer
- 前菜4種 appetizer
- 吸物 soup
- 御造り3点 sashimi
- 凌ぎ surpass
- 強肴 main dish
- 肉料理 meat dishes
- 御飯 rise
- 甘味 dessert

※ディナーでのお食事は会計時に10%のサービス料が加算されます。

※コース内容は一例です。仕入れ状況によって内容が変更される場合がございます。予めご了承ください。

※コース内容については店舗へご確認ください。



ダイ  
ナー  
メ  
ニ  
ユ  
ー

料理長  
お薦め

逸品

熊本胡瓜 辛子一本漬け ¥400  
Kumamoto cucumber pickled mustard

熊本極撰和牛ユッケ ¥1000  
Japanese beef Yukhoe

若芽と熊本トマトサラダ ¥800  
Young shoots and Kumamoto tomato salad

元気の十八番だし巻き卵 ¥800  
Japanese omlette

肥後朝採れシーザーサラダ ¥700  
Caesar salad

辛子蓮根 ¥600  
Karashi Renkon



料理  
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  
Assorted horse meat

肥後名物 馬刺し赤身 ¥1,300  
Horse meat sashimi of the lean

本日市場直送 鮮魚三点盛 ¥1,500  
Assortment of 3 sashimi

本日市場直送 鮮魚五点盛 ¥2,500  
Assortment of 5 sashimi

牛深産厳選 旬魚胡麻和え ¥1,000  
Fresh fish with sesame sauce



デ  
イ  
ナ  
ー  
メ  
ニ  
ユ  
ー

# 椀物

体に優しい本日のあら汁 ¥700  
Fish soup

牛深海鮮茶わん蒸し ¥800  
Fresh fish chawanmushi

# 魚

厳選旬魚 若狭焼 ¥1,200  
Broiled selected seasonal Fish Wakasa style

蛤と鯛の香蒸し ¥1,800  
Steamed clam and sea bream

白海老の唐揚げ ¥1,000  
Fried white shrimp

故郷の味 本日のあら炊き ¥1,000  
Daily special Simmered of fish



# 肉

ポーチドエッグ熊本和牛抱き ¥3,000  
Poached egg wrapped in Japanese Beef

熊本赤牛ロースステーキ(100g) ¥2,500  
Japanese Brown cattle loin steak

熊本黒毛和牛 すき焼き ¥2,500  
Japanese Wagyu beef Sukiyaki

熊本黒毛和牛 出汁しゃぶ ¥2000  
Japanese wagyu Shabu-shabu

天草大王唐揚げ ポテトフライ ¥1,500  
Fried chicken and french-fried potato

# 御飯

桜海老土鍋炊き ※焚上時間25分 ¥1,200  
Cray pot rise with sakura shrimp

みやび鯛土鍋炊き ※焚上時間25分 ¥1,500  
Cray pot rise with sea bream

大人の和牛丼 ¥1,800  
Japanese Wagyu Rise Bowl

白御飯、味噌汁、漬物 ¥500  
Rise,miso soup,Japanese pickles



デ  
イ  
ナ  
ー  
メ  
ニ  
ユ  
ー

# 麺

- |                             |        |
|-----------------------------|--------|
| 牛深産鯛ラーメン<br>Sea Bream ramen | ¥1,200 |
| 石臼挽き 薩摩十割そば<br>Soba noodle  | ¥800   |
| 長崎ちゃんぽん<br>Chanpon noodles  | ¥1,000 |

# 甘味

- |  |        |
|--|--------|
| アイスクリーム (抹茶 又は バニラ)<br>ice cream (Matcha or Vanilla) | ¥500   |
| 省策の黒蜜プリン<br>Brown sugar syrup pudding                | ¥500   |
| 季節のモンブラン<br>seasonal mont blanc                      | ¥1,500 |