

# 昼旬

11:00 - 14:30

※2025年5月3日(土)より、メニューを縮小いたしました。ご了承ください。

## おすすめの御膳

### LUNCH SET MENU

Kumamoto  
Hiruzen

Set menu,seasonal fish,storong.side dish.rice.miso-soup,pickles  
**2,000円**

一番人気

くまもと昼膳

[内容] 旬魚、強肴、  
白御飯、味噌汁、お漬物、小鉢2種

Akaushi-don

Set menu ,seasonal fish,strong side dish,rice ,miso-soup ,pickles  
2types of small bowls

熊本名物

あか牛丼

**2,200円**

[内容] あか牛ステーキ丼 温玉添え、サラダ、  
味噌汁、お漬物

Tempura Gozen

Set menu, Combo Tempura with soba ,  
rice , miso-soup , pickles , side dish

鮮度にこだわり

天ぷら膳

**2,500円**

[内容] 旬野菜と海鮮の天麩羅、冷蕎麦、白御飯、  
お漬物、小鉢

Kumamoto Hiruzenn

Set menu,Combo fried shrimp with rice.miso-soup.pickles.side dish

和食屋さんの

洋食膳

**1,800円**

[内容] 海老フライ、サラダ、焼きカレーハンバーグ  
白御飯、味噌汁、お漬物、小鉢

 お食事に追加できるデザート・ドリンクセット +500円 / +1,000円  
デザートとドリンク1つずつお選びください

※御膳メニューに追加できます

### +500円のデザート

- ・黒蜜プリン
- ・バニラアイス
- ・抹茶アイス
- ・ほうじ茶アイス

+

ド  
リ  
ン  
ク

- ・コーヒー
- ・カフェラテ
- ・紅茶
- ・烏龍茶
- ・オレンジ・アップル
- ・カルピス
- ・コーラ・ジンジャーエール
- ・グレープフルーツ

### +1,000円のデザート

- ・モンブランハーフ

Lunch Dessert Set Add coffee/tea and dessert(Pudding, Matcha ice, Vanilla ice) +¥500.

Lunch Dessert Set Add coffee/tea and dessert(Soft ice, Yaki-Daifuku, Mont blanc) +¥1000.

当店では、熊本県産米を100%使用しております。

We use 100% Kumamoto rice.

コースのお品書き

※土日祝日は、前日までの完全予約制となります。  
料理は一例です、内容が変わる場合がございます

お薦め旬 肥後

ランチコース 肥後  
三五〇〇円

HIGO course  
3,500 yen

- 季節の前菜
- 風味薫る凌ぎ
- 牛深直送御造里 2点盛
- うま味引き立つ 本日の蒸し物
- 本日の強肴
- 肥後の恵み (炊き上げご飯)
- 落ち着かせ (味噌汁)
- 甘味

- Appetizer 1
- Appetizer 2
- Sashimi
- Fish dish
- Main dish
- Rice dish
- Miso soup
- Dessert

創作旬 千山万水

ランチコース 千山万水  
五〇〇〇円

SENZANBANSUI course  
5,000 yen

- 季節の前菜
- 風味薫る凌ぎ
- 牛深直送御造里 3点盛
- うま味引き立つ 本日の蒸し物
- 本日の揚物
- 本日の強肴 本日のお肉料理
- 肥後の恵み (炊き上げご飯)
- 落ち着かせ (味噌汁)
- 甘味・珈琲付

- Appetizer 1
- Appetizer 2
- Sashimi
- Fish dish
- Fried food
- Meat dish
- Rice dish
- Miso soup
- Dessert coffee



※写真はイメージです。

\*Last order for the course is at 13:00 p.m. \*The menu may change depending on the season.