

昼旬

11:00 - 14:30

ラストオーダー 14:00

おすすめの御膳

LUNCH SET MENU

Kumamoto
Hiruzen

Set menu, simmered cod in soy sauce, ham cutlet, rice, dango soup, pickles

2,000円

料理内容変わりました！

一番人気

くまもと昼膳

[内容] タラ煮付け、ハムカツ、
白御飯、だんご汁、お漬物、小鉢2種

Akaushi-don

Set menu, Akaushi beef steak bowl with soft-boiled egg, salad, miso soup, and pickles,

2,200円

熊本名物

あか牛丼

[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, rice, dango soup, pickles, side dish

2,500円

料理内容変わりました！

鮮度にこだわり

天ぷら膳

[内容] 旬野菜と海鮮の天麩羅、白御飯、
お漬物、小鉢 だんご汁

Kumamoto Hiruzenn

Set menu, Combo fried shrimp with rice, dango soup, pickles, side dish

1,800円

料理内容変わりました！

和食屋さんの

洋食膳

[内容] 海老フライ、サラダ、Wチーズハンバーグ
白御飯、だんご汁、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
Steamed 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 本日の蒸物
本日の揚げ物
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
Steamed 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.