

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 本日の焼物
- 本日の揚物
- 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
- Grilled dish
- Fried food
- 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 本日の焼物
- 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
- Grilled 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.