

# 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, Deep-Fried Horse Mackerel, Sea Bream with Sesame Dressing  
rice, dango soup, pickles, Two Small Side Dishes

2,000円

一番人気

くまもと昼膳

[内容] アジフライ、鯛の胡麻和え、  
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

2,400円

-お知らせ-  
※5/18より価格改定いたしました。

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

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

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.