

九州創作
千山万水



イマドキ
九州の「今旬」をいただく

ディナー
— 夕旬 —

2026年8月よりコース内容が変更となりました。
新たな味わいを、是非ご堪能下さい。

お任せコース：¥7,000(税込)

- 前菜 Appetizer
- 吸物 Soup
- 御造り Sashimi
- お凌ぎ Appetizer
- 焼物 Grilled Dish
- 肉料理 Meat Dish
- 御飯 Rice
- 甘味 Dessert

お任せコース：¥12,000(税込)

- 先付 Appetizer
- 前菜 Appetizer
- 吸物 Soup
- 御造り Sashimi
- お凌ぎ Appetizer
- 焼物 Grilled Dish
- 肉料理 Meat Dish
- 御飯 Rice
- 甘味 Dessert

コース料理は7,000円より、ご予算に応じて承ります。(要予約)

※コース料理は、前日までの完全予約制となります。

※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。



デ
イ
ナ
ー
メ
ニ
ュ
ー

料理長
お薦め
逸品

熊本丸ごとトマトサラダ

Kumamoto Tomato Salad

¥850

熊本県産トマトとカマンベールチーズ

Kumamoto Tomato & Camembert Cheese Salad

¥1,100

肥後朝採れ野菜シーザーサラダ

Caesar Salad with Local Higo Vegetables

¥800

アスパラガス、海老、バジル醤油マヨネーズ

Asparagus & Shrimp with Basil Mayonnaise

¥880

揚げたて辛子蓮根

Deep-Fried Lotus Root with Mustard

¥600

絶品生麩田楽

Grilled Wheat Gluten with Sweet Miso

¥750

桜納豆

Natto with Sakura Shrimp

¥900

明太出汁巻玉子

Japanese Omelet with Spicy Cod Roe

¥1,200

はちみつ トリュフ チーズピザ

Honey Truffle Cheese Pizza

※ご注文後に焼き上げるため、
お時間いただきます。

¥1,200

※表示金額に、別途サービス料として10%を頂戴いたします。



料理長
厳選
刺身

熊本
名物

※馬刺しはルイベ(半冷凍)で提供します

肥後熊本名物 馬刺し赤身 ¥2,400
Horse meat sashimi (Lean)

馬ひも 葱まみれ ¥2,000
Horse Flank with Green Onion

本日市場直送 鮮魚三点盛 ¥1,700
Assortment of 3 sashimi

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

味噌だし あら汁 ¥700
Fish Bone Miso Soup

熊本名物 だご汁 ¥800
Kumamoto-style Dumpling Soup

肥後熊本 馬汁 ¥700
Horse Meat Soup

カマンベールと鮮魚 茶碗蒸し ¥850
Steamed Egg Custard with
Camembert Cheese & Fresh Fish

※表示金額に、別途サービス料として10%を頂戴いたします。



デ
ィ
ナ
ー
メ
ニ
ュ
ー

魚

故郷熊本の味 あら炊き Simmered Fish Head	¥1,000
銀タラ西京味噌焼 Grilled Black Cod with Saikyo Miso	¥1,300
絶品 本日の一夜干し Today's Semi-Dried Fish	¥1,500
キンキ一夜干し Semi-Dried Kinki Fish	¥2,000
特大海老フライ Jumbo Fried Shrimp	¥1,900
天使の海老 ガーリック麻辣粉 Angel Shrimp with Garlic Mala	¥1,950
本日の天麩羅二種、野菜二種 Tempura Assortment	¥1,300
明太子天麩羅（一本） Whole Spicy Cod Roe Tempura	¥1,500
磯香るはまぐり酒蒸し Sake-Steamed Clams	¥1,500



肉

阿蘇赤牛 ロースステーキ (100g) ¥2,700
Aso Akaushi Beef Steak

熊本黒毛和牛 すき焼き ¥2,500
Kumamoto Black Wagyu Sukiyaki

ソーセージグリルと阿蘇美豚グリル ¥1,800
Grilled Sausage & Aso Pork

天草大王唐揚げ フレンチフライ ¥1,700
Fried chicken and french-fried potato

天草大王鶏 天麩羅 ¥1,500
Amakusa Chikin Tempura

黒毛和牛 ロースせいろ蒸し (二人前) ¥3,000
Steamed Kumamoto Pork Loin (Serves2)
※一人前でもご注文可能です。(¥1500)



御飯

※★釜めしは焚上時間25分いただいております。

★天草大王鶏 炊き込み釜めし

Cray pot rice with sakura shrimp

¥1,600

★みやび鯛と桜海老 炊き込み釜めし

Cray pot rice with sea bream

¥1,700

大人の和牛丼

Japanese Wagyu Rise Bowl

¥1,800

焼さば和風焼きめし

Japanese Fried Rice Bowl

¥980

梅茶漬け

Rice with Tea Broth & Plum

¥450

鮭茶漬け

Rice with Tea Broth & Salmon

¥550

白御飯、味噌汁、漬物

Rise , miso soup , Japanese pickles

¥400

麺

みやび鯛和風ラーメン

Sea Bream ramen

¥1,200

千山万水名物 ちゃんぽん

Chanpon noodles

¥1,100

だし香る やせうま汁

Yaseuma Noodle Soup

¥750

甘 味

アイスクリーム (抹茶 又は バニラ) ice cream (Matcha or Vanilla)	¥400
きなこわらび餅 黒蜜 Warabi Mochi with Kinako & Kuromitsu	¥400
黒蜜クレームブリュレ Brown Sugar Creme Brulee	¥500
季節のモンブラン seasonal mont blanc	¥1,000