



暁コース

5,000円

※表記コースは鍋なしとなります。
鍋ありも対応可能です。

【先付】
生湯葉 / 山葵生醤油 / ココの実

【前菜】
鴨コースとグリーンアスパラ
水茄子の刺身 / 花苧荷の甘酢漬け
手長エビの素揚げ / 獅子唐の枕崎和え

【お造】
〈九州産〉地魚の刺身2種盛り
or
〈九州近海直送〉奄美大島産のマグロ刺し

【炙り】
〈九州産〉黒毛和牛の炙り～夏野菜・山葵を添えて

【箸休】
夏野菜と刻み鰻の冷製茶碗蒸し / 〈九州産〉雲丹
べっこう生姜ジュレ / 紅心大根

【肴】
季節野菜と燻製鶏の生春巻き
こだわり和風ドレッシング / 刻み檸檬

【蒸し物】
～合盛り～ 〈九州産〉豚の夏の蒸籠蒸し
豚肉 / 揚げかぼちゃ / 紅心大根 / ポン酢

【焼き物】
〈九州産〉鶏のローストチキン / カレーだれ / 刻み野菜

【揚げ物】
鰻の天ふら / 玉蜀黍と枝豆のかき揚げ 柚子塩

【丼】
出し汁香る 枝豆ご飯 / お味噌汁

【甘味】
柑橘系シャーベット



八州コース

6,000円

※表記コースは鍋なしとなります。
鍋ありも対応可能です。

【先付】
生湯葉 / 山葵生醤油 / ココの実

【前菜】
子持ち鮎の甘露煮
鴨コースとグリーンアスパラ / 水茄子の刺身
揚げ獅子唐の枕崎和え / 手長エビの素揚げ

【お造】
奄美大島産 中トロ
〈九州産〉カンパチ / 熊本名物 馬刺し

【炙り】
〈九州産〉黒毛和牛の炙り～夏野菜・山葵を添えて

【箸休】
夏野菜と刻み鰻の冷製茶碗蒸し / 〈九州産〉雲丹
蓴菜(ジュンサイ) / べっこう生姜ジュレ / 紅心大根

【肴】
季節野菜と燻製鶏の生春巻き
トマトだれ / 刻み檸檬

【蒸し物】
鯛の柚庵蒸し ～香り柚子とポン酢で

【焼き物】
塩麴漬け込み熟成牛タン / 穴子の八幡巻き / 焼きナス田楽

【揚げ物】
イサキの天ふら / 玉蜀黍と枝豆のかき揚げ 柚子塩

【ご飯】
出し汁香る 枝豆ご飯 / お味噌汁

【甘味】
宮崎マンゴーアイス



雪月花コース

7,000円

※表記コースは鍋なしとなります。
鍋ありも対応可能です。

【先付】
生湯葉 / 山葵生醤油 / ココの実 / 雲丹

【前菜】
子持ち鮎の甘露煮
鴨コースとグリーンアスパラ / 水茄子の刺身
揚げ獅子唐の枕崎和え / 手長エビの素揚げ

【お造】
奄美大島産 中トロ
熊本名物 馬刺し / 刺し身一種

【炙り】
〈九州産〉黒毛和牛の炙り～夏野菜・山葵を添えて

【箸休】
夏野菜と刻み鰻の冷製茶碗蒸し / 蓴菜(ジュンサイ)

【焼き物】
鮎の山椒焼き / 花苧荷の甘酢漬け

【逸品】
白髪ねぎと活き鰻のしゃぶしゃぶ
生姜ジュレ / ちらし穂紫蘇 / 生雲丹

【替り鉢】
〈九州産〉和牛の串焼き / 穴子の八幡巻き焼き / ナス田楽

【揚げ物】
海苔天ふらとイクラのカナッペ / 玉蜀黍と枝豆のかき揚げ 柚子塩

【ご飯】
出し汁香る 枝豆ご飯 / お味噌汁

【甘味】
宮崎マンゴーアイス



花鳥風月コース

8,000円

※表記コースは鍋なしとなります。
鍋ありも対応可能です。

【先付】
生湯葉 / 山葵生醤油 / ココの実 / 雲丹

【前菜】
子持ち鮎の甘露煮
鴨コースとグリーンアスパラ / 水茄子の刺身
揚げ獅子唐の枕崎和え / 手長エビの素揚げ

【お造】
奄美大島産 本鮪の断面刺し(3名様以上)
〈九州産〉地魚の刺身二種 / 熊本名物 馬刺し
or
奄美大島産 中トロ 鯛の姿造り
〈九州産〉地魚の刺身一種 / 熊本名物 馬刺し

【炙り】
〈九州産〉黒毛和牛の炙り～夏野菜・山葵を添えて

【焼き物】
〈九州産〉和牛のステーキ / フルーツトマト 沖縄のお塩

【箸休】
白髪ねぎと活き鰻のしゃぶしゃぶ / 生雲丹
生姜ジュレ / ちらし穂紫蘇 / 蓴菜(ジュンサイ)
夏野菜と刻み鰻の冷製茶碗蒸し / 紅心大根

【替り鉢】
鮎の山椒焼き / 花苧荷の甘酢漬け

【揚げ物】
イサキの天ふら / 玉蜀黍と枝豆のかき揚げ 柚子塩

【ご飯】
出し汁香る 枝豆ご飯 / お味噌汁

【甘味】
宮崎マンゴーアイス