

ダイニングキッチン九曜杏の

# ひなまつり

期間限定

2月23日(木) ▶ 3月5日(日)



ひなまつり限定

## ひなまつりフルコース

お一人様 6,000円 (サービス料・消費税込)

いくらやサーモン、野菜のピクルスや春野菜を使った洋風ちらしなど、春らしさを感じられる贅沢な料理をお楽しみください。

提供時間 11:30 - 14:30 / 17:00 - 20:30

- ・本日のアミューズ
- ・海の幸と山都町米のちらし風サラダ
- ・季節のスープ
- ・天草産真鯛とほうれん草のパイ包み焼きパンブランソース
- ・牛フィレ肉のグリエ グレイビーソース
- ・春野菜添え
- ・ひなまつりデザート
- ・パン コーヒー



九曜杏特製

## 彩り海鮮 ひなちらし

お一人様

3,800円

(サービス料・消費税込)

- ・海鮮ちらし寿司
- ・小鉢
- ・茶碗蒸し
- ・赤出汁

桃の節句のお祝いには目にも鮮やかな「ひなちらし」。車海老やいくら、まぐろ、穴子など新鮮な魚介を縁起の良い具材とともに彩り良く盛り付けました。

提供時間 11:30 - 14:30

キッズ向け

## お子様プレート

お一人様

2,000円

(サービス料・消費税込)

- ・オムライス
- ・ハンバーグ
- ・エビフライ
- ・唐揚げ
- ・フライドポテト
- ・バナラアイス
- ・ジュース付き



お子様の大好きなメニューをワンプレートに詰め込んだ大満足の内容です。

提供時間 11:30 - 14:30 / 17:00 - 20:30

現代の名工 脇宮盛久謹製

## ひなちらし 特製玉手箱

テイクアウトのみ

一箱(二段)

5,000円 (消費税込)

木箱サイズ 15cm×15cm



料理長こだわりのお祝い重を上品な木箱に詰めご用意しました。上段には、肉・魚料理、焼物、油物など味わいたつぷりの日本料理を、下段には、大きなネタの海鮮ちらし寿司を華やかに敷き詰めました。

3日前までの  
要予約

ご予約は店頭または  
お電話にて承ります

《お渡し時間》  
11:30 - 15:00

九曜杏  
DINING KITCHEN 九曜杏

※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。※写真はイメージです。

■ご予約・お問い合わせ  
ダイニングキッチン 九曜杏

Tel.096-326-3376

その日を、いちばんに。  
熊本ホテルキャッスル

〒860-8565 熊本市中央区城東町4-2  
Tel.096-326-3311  
https://www.hotel-castle.co.jp



熊本ホテルキャッスルのレストランは『熊本県感染防止対策認証店』です