

うなぎの洋風仕立て
リゾット添え

お一人様 3,000円 (サービス料・消費税別)

春巻きのような薄いついでで巻んだパートブリック焼きは、カリッと香ばしく、九州産鰻の風味と旨味が濃縮。美味しさを閉じ込めた焼のフリットと2つの味わいに米とろ子、焼きリゾット(七城ベーコン・きのこ・チーズ)を重ね、鰻の骨から煮出したエキスが濃縮された特製ソースが全体に絡み焼料理の新境地を味わえます。

うなぎの洋風仕立てリゾット添え / スープ / シャーベット

〈提供時間〉

11:30 - 14:30 / 17:00 - 20:30



真夏のスタミナ

7/1 sat. ▶ 8/31 thu.

馬カルビ焼き御膳

お一人様 4,800円 (サービス料・消費税別)

繊細で上質な風味、ヘルシーで栄養価も高い馬肉。スライスした馬カルビを、陶板で焼きアツアツのまま二種の特製だれに絡めて食べると絶品。熟練らしい味わいが楽しめる御膳です。

- 小鉢 四種 / 小松菜お浸し、芽もろろ、揚げ出し豆腐、もずく酢
- 刺身 / 鰻、鮎
- 煮物 / 馬カルビ
- 陶板焼き / 馬カルビ焼き
- 特製だれ二種 (ピリ辛味噌・にんにく)
- 替り皿 / 湯豆腐と豆野菜のスタミナサラダ
- 漬物 / 玉葱
- ごはん / 白ごはん
- 香の物 / 三徳盛り
- デザート / 柚子堂シャーベット

〈提供時間〉

平日 11:30 - 14:30
土日祝 11:30 - 14:30 / 17:00 - 20:30



お子様ランチ

お一人様 1,900円 (サービス料・消費税別)

- ハンバーグ / エビフライ / 唐揚げ / ポテトフライ / ヒレカツ / 卵サンド
- コンスープ / フルーツ / パニラアイス / ソフトドリンク付

〈提供時間〉

11:30 - 14:30 / 17:00 - 20:30

ご予約・お問い合わせ
ダイニングキッチン 丸姫亭

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

