

漱石と同じ時代に生まれた  
日本発の洋食ハヤシライス



5 【肥後めしや 夢あかり】  
コクハヤライス 1,400円 各日20食限定

明治期に西洋から伝わったハッシュドビーフを日本風にアレンジした料理・ハヤシライス。小説『三四郎』の中に登場するレストラン「上野精養軒」(東京)の名物でもあります。あか牛を使用しコクとうま味を重視!



漱石の日常に思い馳せ  
おいしいものを少しずつ

4 【阿蘇庭 山見茶屋】  
漱石御膳 1,760円 各日20食限定 ※内容は日替わりです。  
胃弱だったといわれる夏目漱石。品数は多く、量は少なめの食事を楽しんでいたようです。そんな食事スタイルをイメージしたランチをこちら。メインディッシュ、小鉢数種、だご汁、ごはんがセットに。

※写真はイメージです



天麩羅そば  
坊っちゃん  
が愛した



6 【天草海まる】  
天麩羅そばと  
本まぐろ丼セット 1,650円 各日20食限定

小説『坊っちゃん』では、天麩羅そばを4杯たいたげるシーンが登場。「天草海まる」自慢の天麩羅を、アツアツのそばと一緒にどうぞ。脂のつった本まぐろ丼とセットで。



明治期の学生食だった  
「ライスカレー」へのオマージュ

2 【ビュッフェレストラン ぎんなん】  
グリーンカレー 各日20食限定

文明開化とともに日本への上陸を果たしたといわれるカレー。「漱石が熊本を「森の都」と言った。」との謂れをイメージした少し辛めのグリーンカレーに、熊本県産の唐辛子、カボチャ、オクラ、パプリカなどをお好みでトッピングしてどうぞ。

ビュッフェ料金: ランチ(90分) 平日大人1,600円・子ども800円、  
土・日・祝日大人1,900円・子ども945円/ディナー(120分) 大人2,780円・子ども1,390円  
(豚しゃぶ鍋 食べ放題付き) ※大人は中学生以上、子どもは3歳~小学生以下

12 【五山房 壱の蔵】  
赤酒めんたい 1,080円  
ゆずの実あさり 864円  
赤酒昆布 864円

「三四郎は熊本で赤酒ばかり飲んでいて」と小説『三四郎』に登場する赤酒。その赤酒に辛子明太子を漬け込んだ「赤酒めんたい」、ゆず・あさり・明太子を赤酒と一緒に炊き込んだ「ゆずの実あさり」、真昆布・寒干し大根・きくらげを赤酒と一緒に炊き込んだ「赤酒昆布」です。

三四郎も飲んだ  
熊本の銘酒・赤酒を使用



赤酒昆布



赤酒めんたい



ゆずの実あさり



特別企画  
熊本信愛女学院高等学校俳句同好会  
漱石と熊本を詠む

それぞれに夢 吾輩通りの春  
(我が校の前にある我輩通り。ここから巣立つ卒業生がそれぞれに夢を抱えている様をイメージしました。)

熊本に初めて着いた時の印象を明治41年、九州日日新聞社(現・熊本日日新聞社)の記者に聞かれ、まず、駅前の道幅の広さに驚いたことを述べています。さらに京町台を横切り、坪井に下りる新坂にさしかかったとき、目の前に開けた一面の市街地に再び驚き、「いい所に来たと思つた」と言います。  
明治29年4月14日、漱石に囑託教員として1か月百円の給料を贈与するという辞令がおります(7月9日から教授)。この日から、五高の先生としての生活が始まったのです。  
(出典「漱石とくまもと」熊本市発行)

夏目漱石、  
熊本で先生に



明治29年(1896)年4月13日、

漱石は熊本・池田停車場に降り立ちました。現在の上熊本駅です。第

五高等学校の教授で漱石の友人であつた菅虎雄(すがとらお)が

出迎えました。借家が見つかるまで漱石

は黒髪村字留毛(うるげ)の菅の家

に同居することになりました。

熊本に初めて着いた時の印象を

明治41年、九州日日新聞社(現・熊

本日新聞社)の記者に聞かれ、ま

ず、駅前の道幅の広さに驚いたこと

を述べています。さらに京町台を横

切り、坪井に下りる新坂にさしか

かったとき、目の前に開けた一面の

市街地に再び驚き、「いい所に来た

と思つた」と言います。

明治29年4月14日、漱石に囑託教

員として1か月百円の給料を贈与

するという辞令がおります(7月9

日から教授)。この日から、五高の先

生としての生活が始まったのです。