



旬のお食事・お土産・
催し情報をご案内

桜の小路こうじだより

秋号
9/1(水)~11/30(月)



阿蘇

4 阿蘇庭山見茶屋

あか牛丼 1,600円

旨み豊かな赤身肉が特徴の“あか牛”。バラ肉をレアで焼き上げ、半熟玉子と特製みそだれを添えた食べ応えのある一杯です。

熊本に来たら馬肉とあか牛を食べてみませんか！



堀 健太郎さん



熊本

13 TENTE(てんて)

熊本県産おにもりメロンソフト 600円

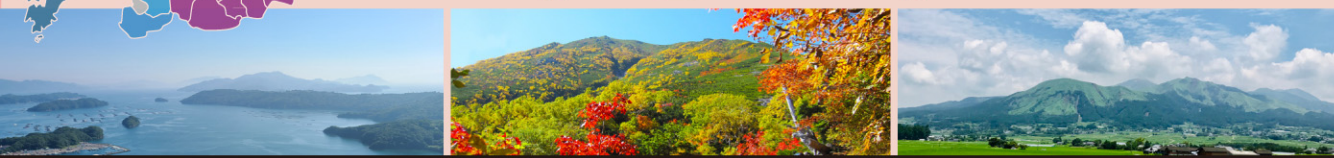
熊本県産、旬の生メロンがたっぷりのったメロンのソフトクリーム。みずみずしい甘さをお楽しみください。

熊本の旬のフルーツの美味しさを楽しんでいただくためにがんばっています!!



牛嶋 大吾さん

くまもと 水俣 芦北 天草 五木 五家荘 球磨 人吉 阿蘇 熊本 ご当地の味めぐり



芦北

18 高田蒲鉾

オランダ揚げ 220円(右/1枚)
サラダちくわ(柚子胡椒・紅生姜) 各320円(左/各1本)

オランダ揚げは、地魚と玉ねぎをふんだんに入れた揚げ蒲鉾。熊本名物・サラダちくわは、地魚を使った大ぶりのちくわの中にサラダがたっぷり。

熊本!!
がまだすばい!



吉本 博子さん



天草

6 天草海まる

うにソースで味わう イカソーメンとシラスの海鮮丼 980円

人気お土産「うにソース」を新鮮なイカと混ぜ、さらにシラスのをせてサッパリと仕上げました。

海まるらしい一品を是非堪能くださいませ



富川 実嘉さん