

店内でゆるりと、舌鼓

秘伝のタレで焼き上げた
国産活うなぎと秋の味覚をどうぞ



西川 統さん

熊本
1 和食・郷土料理 花雅
秋の味覚のうなぎセイロ蒸し御膳 2,200円
栗やきのこを使った炊き込みごはんとうなぎのセイロ蒸し。
茶碗蒸し、小鉢、自家製豆腐、香物、みそ汁付き。



熊本県産品を使い、
心を込めてお料理を
お作りしております

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950円

熊本
5 肥後めしや 夢あかり
タイビーエン
太平燕定食 1,600円
熊本名物の「太平燕」と「馬肉丼」「からし蓮根」が
一度に食べられる定食。熊本を存分に感じられます。

熊本にちなんだ装飾を
店内に施しています



山本 美愛さん



前庭 杏子さん

熊本
2 ビュッフェレストラン ぎんなん
サーモンムニエルきのご添え
旬のサーモンに秋の味覚・きのこのソースを添えて
ムニエルに。秋一色の華やかな一品。



あなたに合う珈琲さがしを
コーヒーインストラクターが
おき伝えます



入江 愛奈さん

熊本
3 茶房「櫻ん坂」
櫻ん坂オリジナルブレンド 500円
創業昭和25年、熊本のコーヒー豆専門店「まる
味屋珈琲店」の自家焙煎、挽きたて、本格ネルド
リップ抽出です。阿蘇の恵み「白川水源」の水
であなたのための一杯をお淹れします。