



スタミナごはん

元気を充電!



1 和食・郷土料理 花雅
うな重御膳 3,880円

熟練の職人が国産活なぎを丁寧に焼き上げ、門外不出の特製タレで仕上げます。茶碗蒸し、香の物、味噌汁付き。



夏といえばコレ! ひんやり麺

4 阿蘇産 山見茶屋
酒生冷うどんセット 1,000円

のど越しの良いうどん種は、阿蘇の伏流水である熊本の水を使い、丸2日かけてのばした自信用。小鉢、高菜おにぎり、ミニソフト付き。



ビュッフェで楽しむ旬味

2 ビュッフェレストラン ぎんなん
夏野菜のキッシュ 新商品
夏限定
そら豆、パプリカ、ズッキーニ、トマトなど夏野菜をたっぷり使ったキッシュです。
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



旬味

井にダシをかけて サラサラと♪

6 天草海まる
梅香るサッパリ海鮮つけ丼 1,650円
夏限定 各日20食
名物「海鮮つけ丼」の梅バージョン。まずはそのままでシメは温かいタシまたは冷たいタシをかけてお召上がりください。小鉢・味噌汁付き。

城下町 夏の美味

Jōkamachi Summer Gourmet



8 熊本城香梅庵
特撰かき氷 880円~
(甘夏・いちご・本抹茶) 夏限定
和菓子職人の技が詰まった特撰かき氷。手間のかけた手作り蜜と、ふわふわの水が上品な涼感を届けてくれます。
※甘夏や白玉などトッピングは追加料金となります。



7 白玉屋新三郎
白玉かき氷 各880円
(手前からミルク苺、緑風、南風)
夏限定

「ミルク苺」は自家製の苺ソースと練乳たっぷりの甘酸っぱいかき氷。「緑風」は自家製抹茶みつと白玉、玄米粉、つぶあん、練乳。「南風」は自家製黒みつと白玉、きな粉の組み合わせ。

15 お茶の泉園
お茶屋さんの練乳かき氷 350円
夏限定

自園のお茶を原料とした特製蜜で作ったかき氷。豊かなお茶の味わいをお楽しみください。
※写真はイメージです



15 お茶の泉園
スペシャルソフト 500円 新商品

「食べる緑茶」をふんだんに使用した「お茶の香りソフト」に、わらびもち、黒豆等をトッピングした和の逸品



名店の技が光る特製甘味

3 茶房「桜んぼ」
ブラウニー
~珈琲ジュレ添え~ 500円
夏限定

濃厚でほろ甘いチョコレートケーキにキャラメルソースをトッピング。風味豊かな珈琲ジュレと一緒に。

8 熊本城香梅庵
くずあわの
葛青梅 360円(5個入)
6月限定

老舗和菓子店の初夏限定品。爽やかな青梅餡を葛餅風のぷるんとした生地で包んだ涼やかなお餅です。



甘味

細川ガラシヤを イメージした一皿

7 白玉屋新三郎
華六菓 770円

細川忠興の妻・ガラシヤをイメージしたスイーツ。5色の白玉と水まんじゅうで「肥後梅」などの肥後六花を表現。さらにエディブルフラワー、芦北産甘夏ゼリー、宮仁豆腐でいっそう華やかに。ソフトクリーム付きは990円。



旬のお食事・お土産・
催し情報をご案内

桜の小路だより

夏号
6/1(月)~8/31(月)