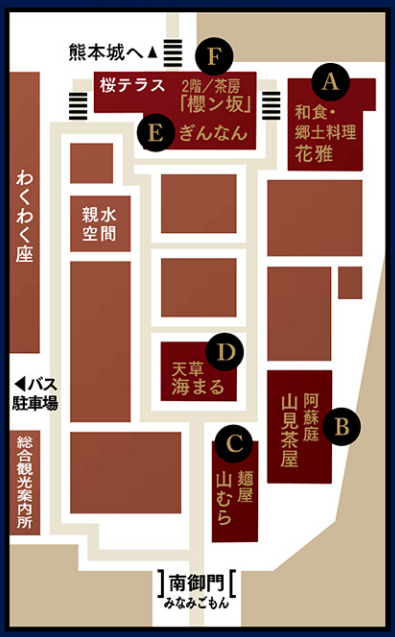
熊本城

桜の馬場城彩苑

「桜の小路」

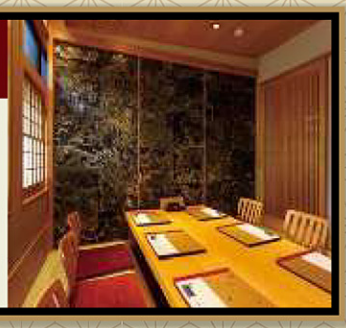
団体様対応メニュー

苑内MAP



※表示価格は2026年3月1日時点の税込価格です

A 和食・郷土料理 花雅



- 熊本の伝統的な郷土料理、こだわりの地酒が充実。
- うなぎ専門店の味が楽しめる。
- ゆっくり過ごせる個室あり。

総席数 76 席
（テーブル席、掘りごたつ）
※個室、広間あり

tel.096-312-3321

B 阿蘇庭 山見茶屋

- 熊本名物「馬肉」の溶岩焼が自慢。
- 阿蘇の郷土料理もズラリ。
- 和の佇まいが素敵な店内。

総席数 44 席
（テーブル席）

tel.096-327-9293

C 麺屋 山むら

- 熊本ラーメンと太平燕の店。
- 馬肉や郷土料理も楽しめる。
- 熊本の祭りや特産品をモチーフにした華やかな店内。

総席数 50 席
（テーブル席）

tel.096-356-2560

D 天草 海まる

- 海の幸の宝庫「天草」の海鮮尽くし。
- 名物「うにコロッケ」は絶品。
- くつろぎ度満点のアットホーム空間。

総席数 30 席
（テーブル席）

tel.096-319-5073

E ビュッフェレストラン ぎんなん

- 旬の創作料理が食べ放題。
- スウィーツ・ドリンクも楽しめる。
- 大人数も安心の広々空間。

総席数 84 席
（テーブル席）

tel.096-312-2691

F 茶房『櫻ン坂』

- 落ち着いたカフェ空間。
- ハンバーグとカレーが大人気。
- 厳選豆のコーヒーも評判。

総席数 24 席
（テーブル席）

tel.096-312-2709

ご予約・お問合せは、
熊本城桜の馬場リテール事務所までお願いいたします。

TEL 096-288-5577　FAX 096-288-5578

ご昼食メニュー

A

和食・郷土料理 花雅（わしょく きょうどりょうり はなまさ）

総席数 76席
（テーブル席、掘りごたつ）
※個室、広間あり

◆ アレルギーの相談可

熊本の名物！ヘルシーな赤牛を豪快に

肥後赤牛重御膳 3,300円（税込） 夜もOK

［セット内容］赤牛重、茶碗蒸し、小鉢、味噌汁、香の物

ジューシーでうま味たっぷり、肉厚とんかつ

九州産厚切りカツ御膳 2,300円（税込） 夜もOK

［セット内容］厚切りロースカツ、千切りキャベツ、小鉢、白ご飯、味噌汁、香の物

熊本名物尽くしの特別懐石

肥後特別懐石 4,500円（税込） 夜もOK

［セット内容］肥後前菜（辛子蓮根・いきなり団子・ヤマメの甘露煮orニジマスの甘露煮）、馬刺三種、九州産とりの団子汁、ミニ赤牛丼、茶碗蒸し、香の物

馬刺、辛子蓮根など熊本の郷土料理がずらり

肥後まんきつ御膳 3,200円（税込） 夜もOK

［セット内容］肥後前菜（辛子蓮根・いきなり団子・ヤマメの甘露煮orニジマスの甘露煮）、馬刺三種、九州産とりの団子汁、高菜めし

職人による完全手焼きのうなぎを贅沢に一尾

国産うなぎ 蒲焼き御膳（1尾付） 5,300円（税込） 夜もOK

［セット内容］国産うなぎ蒲焼き、茶碗蒸し、白ご飯、味噌汁、香の物

ご予約・お問合せは、
熊本城桜の馬場リテール事務所までお願いいたします。 TEL 096-288-5577 FAX 096-288-5578

B 阿蘇庭（あそてい）山見茶屋（やまみちゃや）

総席数 44 席（テーブル席）

◆ アレルギーの相談可

阿蘇の名物をセットに

阿蘇定食　1,800円（税込）夜もOK

［セット内容］高菜飯、だご汁、生あげ、小鉢、牛すじ煮、ミニ田楽、香の物

「馬刺し」&「あか牛」をセットに

馬刺し御膳　3,300円（税込）夜もOK

［セット内容］馬刺し、生あげ、あか牛の牛すじ、小鉢、白ご飯、だご汁、漬物

特注の溶岩プレートで馬肉焼き！

馬肉の溶岩焼定食　2,750円（税込）夜もOK

［セット内容］小鉢２種、馬肉の溶岩焼（60g）※あか牛へ変更可、生あげ、白ご飯、だご汁、香の物

「あか牛」&「馬肉」溶岩焼！

肥後溶岩焼き定食　3,400円（税込）夜もOK

［セット内容］あか牛と馬肉の溶岩焼（各50g）、生あげ、あか牛の牛すじ、小鉢、白ご飯、だご汁、漬物

大人気！馬肉の溶岩焼

熊本の名物のひとつ「馬肉」。生でも食べられる新鮮な馬肉を、溶岩を使ったプレートで焼いて味わう『山見茶屋』の名物メニューです。黄金色の秘伝のタレにつけてお召し上がりください。

ご昼食メニュー

ご予約・お問合せは、
熊本城桜の馬場リテール事務所までお願いいたします。 TEL 096-288-5577　FAX 096-288-5578

ご昼食メニュー

C 麺屋（めんや） 山（やま）むら

総席数 50席（テーブル席）

◆ アレルギーの相談可

馬刺し、馬肉おにぎり、
辛子蓮根付きの豪華膳

太平燕（タイピーエン） 松セット

3,500円（税込）

夜もOK

［セット内容］太平燕、馬刺し（霜降り・赤身）、中華茶碗蒸し、辛子蓮根、馬肉おにぎり、杏仁豆腐の西瓜香

大阿蘇鶏のサラダ＆
辛子蓮根付きで食べ応え◎

太平燕 竹セット

2,300円（税込）

夜もOK

［セット内容］太平燕、大阿蘇鶏のサラダ、中華茶碗蒸し、辛子蓮根、高菜おにぎり、杏仁豆腐の西瓜香

名物・太平燕の
お手軽セット

太平燕 梅セット

1,800円（税込）

夜もOK

［セット内容］太平燕、中華茶碗蒸し、高菜おにぎり、杏仁豆腐の西瓜香

熊本のご当地グルメ「太平燕」

明治時代に華僑によって伝えられた中国福建省の郷土料理を、日本の食材に置き換えてアレンジし、誕生したのが「太平燕」です。麺には春雨を使用し、野菜や魚介もたっぷり。ヘルシーさでも人気を集めています。『麺屋 山むら』オリジナルテイストをお楽しみください。

ご予約・お問合せは、
熊本城桜の馬場リテール事務所までお願いいたします。

TEL 096-288-5577　FAX 096-288-5578

D

天草 海まる

総席数 30席
（テーブル席）

◆ アレルギーの相談可

看板メニュー“うにコロッケ”2種類入り！

名物御膳 2,600円（税込） 夜もOK

［セット内容］うにコロッケ2種、辛子蓮根、焼魚（又は煮魚）、刺身・馬刺し、小鉢、白ご飯、味噌汁、香の物

“うにコロッケ”と海の幸のお手軽セット

潮風御膳 1,850円（税込） 夜もOK

［セット内容］うにコロッケプレミアム、野菜サラダ、刺身盛合せ、辛子蓮根、柚子じゃこご飯、アラの味噌汁、香の物

熊本の郷土料理を存分に

郷土御膳 3,000円（税込） 夜もOK

［セット内容］馬刺し、ひともじぐるぐる、辛子蓮根、地たこさくら煮、天麩羅盛合せ、まぜご飯、アラの味噌汁、香の物

天草の海たっぷり、馬刺しもセットに

海鮮ちらし御膳 2,300円（税込） 夜もOK

［セット内容］海鮮ちらし、馬刺し、辛子蓮根、季節の小鉢、アラの味噌汁、香の物

大好評！天草名物「地たこめし」

海まるたこめし御膳 3,600円（税込） 夜もOK

［セット内容］馬刺し、ひともじぐるぐる、辛子蓮根、刺身、小鉢（温泉卵）、天麩羅、熊本野菜の炊合せ、天草地たこめし、吸物、香の物

ご昼食メニュー

ご予約・お問合せは、
熊本城桜の馬場リテール事務所までお願いいたします。 TEL 096-288-5577 FAX 096-288-5578

ご昼食メニュー

E ビュッフェレストラン ぎんなん

総席数 84 席（テーブル席）

◆各メニューにアレルギー表示あり

創作料理からスウィーツまで
約30種類が食べ放題

ビュッフェ
ランチ
（ドリンクバー付）

お食事料金（税込）		ランチ
平 日	大人（中学生以上）	2,500円（税込）
	子ども（3歳～小学生まで）	1,500円（税込）
土・日・祝日	大人（中学生以上）	2,800円（税込）
	子ども（3歳～小学生まで）	1,800円（税込）

F 茶房『櫻ン坂』（さぼう さくらん ざか）

総席数 24 席（テーブル席）

県産食材を使用。
食を通して「熊本」満喫！

熊本県産あか牛
ハンバーグランチ 1,890円（税込）

［セット内容］あか牛ハンバーグ＆阿蘇自然豚ウインナー、スープ、白ご飯

ご予約・お問合せは、
熊本城桜の馬場リテール事務所までお願いいたします。 TEL 096-288-5577 FAX 096-288-5578