

活動

免費觀賞 會場/城彩苑內 無空水場 每日舉辦

HIGOMARU 不定期登場

熊本城迎賓武將隊表演 (肥後丸)的迎賓舞臺

期間/01.10.00~21.00.00 每晚15分鐘

※活動內容、時間等如有變更，其中台位取價另議，敬請見諒。

到城彩苑的交通方式

SHIRATORI 櫻之馬場 城彩苑

● 熊本車站 乘搭JR 15分鐘 步行約10分鐘

● 熊本機場 乘搭JR 15分鐘 步行約10分鐘

● 熊本IC 開車 開車距離 57 號城彩苑往熊本中心方向約 30 分鐘

● 出城彩苑 開車 開車距離 36 號城彩苑往熊本中心方向約 30 分鐘

詢問處

● 關於觀光介紹、搭客式置物櫃
櫻之馬場 城彩苑 綜合觀光服務處 TEL.096-322-5060
營業時間 9:00~17:30

● 關於歷史文化體驗、多功能交流設施 (租借)
熊本城博物館 湧涇座 TEL.096-288-5600
營業時間 9:00~17:30 (湧涇座進館到 17:00 為止)

● 關於伴手禮、餐飲
櫻之馬場 城彩苑 「櫻之小路」
TEL.096-288-5577 9:30~17:30 880 0008 熊本中央區之丸 1-1-2
營業時間 9:00~18:00 用錢處 11:00~18:00
● 轉帳服務 (現金、信用卡、LINE Pay)

● 櫻之小路 所有店舖皆可使用

詳細請洽「櫻之小路」網頁
1592.jp

● 本號所有營業額為 2024 年 3 月現在之資訊，因各種原因可能會價格變動，敬請見諒。

12【森芥末蓮藕】

芥末蓮藕 1,080 日圓 (中半打)
據說原裝 91(132) 年，店家的東主親臨肥後國川蒲首一忠利公而發展出的絕品。傳承了熊本人喜愛的口味。

10【旬彩籠】

熊本拉麵黑亭 997 日圓 (2 人份)
昭和 32 年創業。中川真繼輝加上佐香的大蒜味的豚骨湯。熊本的古早味。

11【馬肉專門店 菅乃屋】

新鮮生馬肉 1,500 日圓 (100g 左右) 起
低熱量、高蛋白、礦物質，且富含鐵質的「馬肉」。作為有助於美容的食材，受到年輕女性的注目。

1【天草 海 MARU (海丸)】

新鮮的海產 實餐一室
滿載海鮮丼 1,760 日圓
魚貝類皆新鮮升之後，接著拌入自製柚子辣味噌。最後加入高溫，有種三口三口的享受。

1【和食・郷土料理 花雅】

花雅御膳 3,280 日圓
可以品嚐到馬肉 (赤身、馬刺身)、鹽燒鰻魚、田蓴 1 種、茶碗蒸、芥末蓮藕、高菜飯、DAGO 湯 (鮑魚湯) 即食粽子。

櫻之馬場 城彩苑

Sakuranokouji

與熊本富饒環境中孕育出的飲食、歷史、文化間的邂逅

16【五木屋本舖】

山海鰻豆腐原味 710 日圓 (100g)
醃漬在甜味噌 6 個月發酵釀成，宛如「海鰻」般的口感與美味。

16【福田農場】

水果柑糖醋 早稻占頂糖 702 日圓 (300ml)
使用了 45% 特有的青足不知火柑糖醋的果味十足「柑糖醋」，對身體無負擔的絕品。

10【KUMAMOTO 酒藏 (熊本酒造)】

熊本葡萄酒連拉瓦爾 1,997 日圓 (750ml)
受歡迎的不甜白葡萄酒。與和食非常搭配。請冰涼後飲用。

5【阿蘇山 MURA (山村)】

太陽蒸 1,280 日圓
愛熊本市民喜愛的傳統美食「太陽蒸」。放入大量蔬菜、蝦子及花菜等海產及雞軟骨等配料，使用了比較健康的冬粉作為麵料。清爽中帶有深度的湯汁，這是配搭所引導出的高湯，還配有芥末水蛋黃也非常好吃。

4【阿蘇庭 山見茶屋】

SAKURA 膳 (飯膳) 2,400 日圓
在能感受香味的阿蘇庭「馬肉岩煎」與滿溢的阿蘇味享受 (煎豆腐、DAGO 湯 (鮑魚湯))。金色的特製醬汁真是美味。

2【自助式餐廳 GINANN (銀杏)】

午餐 (90 分鐘) 成人 (週中至週六)
平日 2,000 日圓 (週六、日、假日 2,200 日圓)
晚餐 (120 分鐘) 含熊本縣產新鮮刺身拼盤
成人 (週中至週六)
平日 2,600 日圓 (週六、日、假日 3,000 日圓)
● 3 歲以下小童 3 歲以下兒童半價
● 小童 3 歲以下兒童
備有鄉土料理、甜點、創作料理、飲性飲料等約 30 種的餐點。

11【和服 x collection 美都】

和服・浴衣整套出租
想入穿著 4,378 日圓
想入穿著 150 件以上的和服/浴衣任您挑選。

14【小間物屋 MIYABI (雅)】

熊本馬油 (薰衣草、香茅) 880 日圓 (3 個)
熊本賣出的高級馬油為原料，堅持手工製法，加入精油提香，全身回溫。

11【MONARIO】

豆漿水果布丁 864 日圓 (30 入) 起
它是活用芒果、草莓、哈密瓜、荔枝及西洋梨等素材，採用豆漿與黃豆漿等會造成身體負擔的豆漿水果布丁。

3【櫻之山坡 咖啡屋】

熊本縣產赤牛的漢堡排午餐 (附白飯、湯) 1,600 日圓
使用以品牌牛乳名產的熊本縣產和牛「赤牛」所做出的多汁味美的漢堡排。

2【KINARIYAWATANABE】

即食粽子 300 日圓 (1 個) ~
帶皮的甜皮中包著香腸、大津地區所產的香腸與蝦子炒飯。是熊本的名產。橫貫的味道。

16【高田蒲鉾】

荷蘭捲 (炸魚飯) 280 日圓
放入太陽蒸、充滿洋蔥的炸魚飯。最後的香腸與蝦子炒飯。是熊本的名產。橫貫的味道。

冬

在地區時受損了仍舊矗立，邁向復興之路的熊本城。空氣清淨的短時期，更是感受到它的復原。吸引我們的目光，吸引了我們勇氣與感動。散步之後，感受的料理與笑容可掬的招待等等，您在「城彩苑」中渡過「放鬆的時光」。

秋

別名「銀杏散」的熊本城。周邊與阿蘇湖正有關的銀杏樹金黃林立，另外，也是一年中食材最豐盛的秋天。採用當季材的衣食也很豐富。讓身心都得到滿足。

夏

湛藍的天空中，布滿雲彩。熊本城的周邊，熊本城綠綠。鮮明的對比，實際感受到夏天的到來。直射的陽光下，品嘗的夏日冰品，曬得火热的身體，感受到沁涼心。

初夏

新鮮採來的長條色澤木，輕輕輕輕吹拂。散落在途中，不曉得探感受到初夏的到來。感受初夏的到來。感受初夏的到來。感受初夏的到來。

春

可愛的吉野櫻，交織出熊本城下的春日景色。白天的優雅色澤，晚上的燈光照射，展開了奇幻的世界。在「城彩苑」中，有著更加享受。這般風景的春日心情菓子及酒品。一邊欣賞櫻花，一邊品嚐熊本的絕品。約定了「口福」的時刻。

16【福田農場】

柚子 (香橙) 薑茶 450 日圓 (1 杯)
九洲產的柚子 (香橙) 與薑茶最出產的點數。兩款均裝在正合者手中。

1【天草 海 MARU (海丸)】

海鰻可樂餅原味 260 日圓 (1 個)
採用熊本產的海鰻。軟軟的蛋黃中夾著清潤的海鰻。是海 MARU (海丸) 船上的海鰻可樂餅。

16【綠茶泉園】

茶屋的煉乳捲冰 450 日圓 (1 份)
用五家莊的煉乳作為原料的特製煉乳捲冰所製作的甜點。是享受到涼爽的甜點。● 每杯另加 50 日圓。

10【旬彩籠】

熊本熊蘇打水 219 日圓 (200ml)
用熊本產的甜柑到於水與檸檬的天然熱水製作的蘇打水。清潤的味，些許的甜味及氣味。

16【衫養蜂園】

果房蜜霜淇淋 900 日圓
融入蜂蜜的霜淇淋。上層是蜂蜜與菓子，蜂蜜的味，些許的甜味。

16【福田農場】

滿滿的馬肉! 雙倍牛奶之素 1,080 日圓 (390ml)
採用熊本產的「鮮紅」整顆下去製作。感受到滿滿的爽快的滋味。

16【綠茶泉園】

抹茶紅豆湯 450 日圓 (1 份)
將茶之原質特製的「食用糖類」與「抹茶」混合。可以享受到茶味濃郁的紅豆湯。

17【MONARIO】

熊本熊人形糖 300 日圓 (1 個) ~
採用熊本產的產物。含有熊本縣產的菓子牛奶。

4【阿蘇庭 山見茶屋】

湘生冷烏龍茶套餐 1,100 日圓
採用阿蘇庭山見茶屋的熊本茶。花費整整 2 天製作的手沖茶。● 贈送 Q 凍、小粉、高粱粉。● 請向茶房洽詢。

16【熊本城香梅庵】

特製刺冰 (甘蔗 (嚼糖)、草莓 (凍糖)) 880 日圓 (1 份)
與熊和菓子職人的夜裡的結實。與職人手工製作的熊本與熊本的刺冰。帶給您有品味的清涼感。● 每份另加 50 日圓。

16【福田農場】

占頂柑漂淨汽水 650 日圓
清涼的果汁汽水。● 鳳梨、檸檬、鮮果糖。全部都是占頂柑。

16【KINARIYAWATANABE】

即食粽子 (櫻花粉色) 300 日圓 (1 個)
您可以享用將香腸用充滿春天氣息的櫻花粉包成外皮的即食粽子。

冬季美食祭 (12月~2月)

熱飲・甜食祭 (12月~2月)

秋季美食祭 (10月~11月)

霜淇淋祭第 2 彈 (7月~11月)

夏季美食祭 (7月~9月)

初夏美食祭 (5月~6月)

春季美食祭 (3月~4月)

霜淇淋祭第 1 彈 (3月~6月)

春季限定美食及素食祭

● 內容及數量有限。● 所有價格皆含稅。● 含有中藥品為準時性商品及限量商品。● 因季節及產量狀況，部分配料成分會不同。