催しもの

観覧無料　会場／城彩苑内 親水空間（しんすいくうかん）　毎日開催

ひごまるのおもてなしステージ

不定期開催

時間／①11:00～ ②14:00～ 各回15分

熊本城おもてなし武将隊演舞

時間／11:30～

※イベントの内容・時間は当日の状況により登場中止を含めて変更となる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

城彩苑までのアクセス

- 熊本駅 ― 熊本駅前バス停 ― しろめぐりん 所要時間 約23分 ― 桜の馬場 城彩苑
  ※年末年始は運休いたします
- 熊本駅 ― 熊本駅前電停 ― 市電 所要時間 約15分 ― 熊本城・市役所前電停 ― 徒歩約7分
- 熊本空港 ― 熊本空港バス停 ― 空港リムジンバス 所要時間 約50分 ― 駐車場バスターミナル ― 徒歩約5分
- 熊本IC ― 国道57号線を熊本市街地方面へ車で約30分
- 益城熊本空港IC ― 国道36号線（第二空港線）を熊本市街地方面へ車で約30分

→ 城彩苑

お問合せ

◆観光案内・コインロッカーについて

桜の馬場 城彩苑 総合観光案内所 TEL.096-322-5060

営業時間 9:00～17:30

◆歴史文化体験・多目的交流施設（貸室）について

熊本城ミュージアム わくわく座 TEL.096-288-5600

開館時間 9:00～17:30（わくわく座入館は17:00まで）

◆お土産・お食事について

桜の馬場 城彩苑「桜の小路」

TEL 096-288-5577（9:30～17:30） 〒860-0008 熊本市中央区二の丸1-1-2

営業時間 お土産処 9:00～18:00　お食事処 11:00～18:00

●お食事処は夜間のご利用承ります（要ご予約）

◆「桜の小路」全店舗にてご利用いただけます。

VISA / MasterCard / AMERICAN EXPRESS / JCB / Diners Club International / DISCOVER / UnionPay 銀聯 / PayPay / LINE Pay

詳しくは「桜の小路」ホームページへ

1592.jp（ひごくる）　検索

※本誌掲載のデータは2024年3月現在のものです。諸般の事情により価格変更等の場合もございますので、予めご了承ください。

催しもの・アクセス・お問合せ

22【森からし蓮根】

からし蓮根 1,080円（中サイズ）

寛永9（1632）年に、店の先祖が肥後細川藩初代・忠利公に献上したのが発祥といわれる逸品。お殿様が愛した味を守り伝えています。

16【五木屋本舗】

山うにとうふオリジナル 710円（100g）

もろみ味噌に6ヶ月間漬け込み発酵熟成させました。"うに"のような食感と美味しさです。

23【あんたがたどこさ】

肥後太鼓 756円（5枚入）

煎りたてのピーナッツと醤油風味豊かなあられをミックスし、水飴でからめ仕上げた菓子。全国菓子博覧会で栄誉大賞に輝きました。

着付体験

11【和 collection 美都】

きもの／ゆかた一式レンタル

着付つき 4,378円

熊本の一日を着物姿で楽しみませんか？手ぶらでOK!きもの／ゆかたは、常時150枚以上からお選びいただけます。

▲ご予約はコチラから

※価格は全て税込です。

9【旬彩館】

熊本ラーメン黒亭 997円（2食入）

昭和32年創業。中太ストレート麺に焦がしにんにくが香る豚骨スープ。昔ながらの熊本の味です。

19【福田農場】

フルーツぽんす 早摘みデコ 702円（300ml）

希少な青不知火みかん果汁を45%使用したフルーティで香り豊かな「ぽんす」。からだにやさしい逸品です。

15【お茶の泉園】

いずみ茶 香 864円（100g）

深い山々に囲まれ秘境といわれる八代市泉町五家荘地区。標高450mの山間に広がる茶畑でとれた香り高く、渋みのあるお茶です。

14【小間物や みやび】

熊本馬油（ラベンダー・レモングラス） 880円（1個）

熊本で育った上質な馬脂を原料とし、手作り製法にこだわり、精油で香りづけ、全身用の保湿クリームです。

熊本城を中心とした歴史の中で育まれてきた独特の食文化。馬刺しや辛子れんこんはもちろん、お菓子やお酒、雑貨なども豊富に揃います

名物 馬肉の老舗

20【馬肉専門店 菅乃屋】

鮮馬刺し 1,500円（100gあたり）から

低カロリー、高たんぱく質、高ミネラルで更に鉄分も豊富な「馬肉」。美容に良い食材として若い女性の注目を集めています。

世界が認める「熊本ワイン」

10【くまもと酒蔵】

熊本ワイン デラウェア 1,997円（750ml）

人気の辛口白ワインです。和食との相性は抜群です。冷やしてお召し上がり下さい。

17【MONARIO（もなりお）】

豆乳フルーツプリン 864円（10個入）から

マンゴーやイチゴ、メロン、ライチ、ラ・フランス等の素材を活かし、豆乳と大豆ピューレを使用した身体にやさしい豆乳フルーツプリンです。

8【熊本城香梅庵】

誉の陣太鼓 864円（4個入）から

秘伝の蜜で炊き上げた大納言あずき餡で、やわらかい求肥を包んだ熊本の代表銘菓。歴史と文化を今に伝える和菓子です。

9【旬彩館】

メロンバンヌ 990円（6個入）

熊本県産七城メロン果汁を練り込んだやさしい甘さのお菓子です。

熊本みやげ

新鮮な海の幸が一堂に

6【天草 海まる】

ぶっかけ海鮮づけ丼 1,760円

海鮮丼としてそのまま味わったら、次に自家製の柚子辛みそを絡めて。最後はだしをかけてと、三度の味わいを楽しめます。

5【麺屋 山むら】

太平燕 1,280円

熊本市民に愛されるソウルフード「太平燕」。たっぷりの野菜、エビやイカなどの海鮮や豚肉などの具材が入り、麺はヘルシーな春雨を使用。あっさりしているのにコクがあり具材の出し汁が効いたスープ、揚げ玉子も美味しくいただけます。

3【茶房 櫻ン坂】

熊本県産あか牛のハンバーグランチ（ライス・スープ付） **1,600円**

ブランド牛で名高い熊本県産和牛「あか牛」を使用したジューシーな味わいのハンバーグです。

※価格は全て税込です。

阿蘇や天草など世界に誇る雄大な自然に抱かれる熊本。肥沃な大地、豊穣の海の恵みを生かした料理の数々でおもてなしいたします

熊本名物 郷土料理をご堪能

1【和食・郷土料理 花雅】

花雅御膳 3,280円

馬刺し（赤身・たてがみ）、やまめ塩焼き、田楽1種、茶碗蒸し、辛子蓮根、高菜飯、だご汁、いきなり団子が味わえます。

阿蘇の大自然の恵みを舌鼓

城彩苑オリジナルです。

4【阿蘇庭 山見茶屋】

さくら膳 2,400円

目の前で香りを楽しみながら焼く"馬肉溶岩焼"と阿蘇の味覚（生あげ、だご汁など）満載。黄金色の特製タレが絶品です。

21【いきなりやわたなべ】

いきなり団子 300円（1個）～

阿蘇・大津地方で穫れた、サツマイモと粒あんをもちもち生地で包んだ、熊本名物。素朴な味わいです。

18【高田蒲鉾】

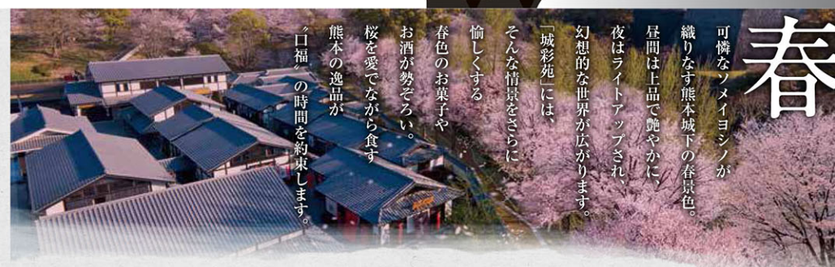
オランダ揚げ 280円

玉葱をふんだんに使った甘みのある揚げ蒲鉾。パン粉のサクサク感とふわっとした魚のすり身の食感が絶妙です。

肥後の食

春

可憐なソメイヨシノが織りなす熊本城下の春景色。昼間は上品で艶やかに、夜はライトアップされ、幻想的な世界が広がります。「城彩苑」には、そんな情景をさらに愉しくする春色のお菓子やお酒が勢ぞろい。桜を愛でながら食す熊本の逸品が"口福"の時間を約束します。



初夏

逞しい若葉が萌える新緑の木々をさわやかな風が揺らす。散策途中、時折のぞく白いばかりの木漏れ日に初夏の訪れを感じたなら、涼グルメで休憩を。鷺ノ巣と呼ばれる梅雨も城彩苑ならカラフルな紫陽花が優しく彩ります。

夏

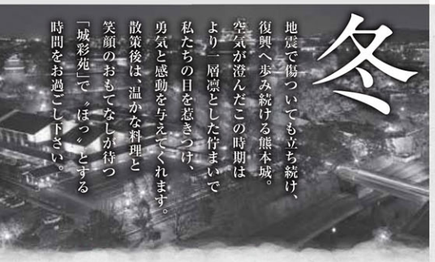
真っ青な空にわきたつ入道雲。熊本城の周辺には濃い緑が輝き鮮やかなコントラストが夏の到来を実感させます。照りつける陽光の中でいただく夏氷。火照った体に爽快感が染み渡ります。

秋

別名「銀杏城」とも言われる熊本城。周辺には加藤清正ゆかりのイチョウが点在し、黄金色に輝きます。また、一年で最も食材に恵まれる秋は、旬の素材を用いたグルメも充実。見て、食べて心と体を満たしてください。

冬

地震で傷ついてもひたむきに復興へ歩み続ける熊本城。空気が澄んだこの時期はより一層凛とした佇まいで私たちの目を惹きつけ、勇気と感動を与えてくれます。散策後は温かな料理と笑顔のおもてなしが待つ「城彩苑」で"ほっ"とする時間をお過ごしください。



19【福田農場】

柚子しょうが茶 450円（1杯）

九州産のゆずマーマレードとしょうがで作るホットドリンク。蒸話めはお土産にピッタリ！

15【お茶の泉園】

ちゃちゃぜんざい 450円（1杯）

お茶の泉園特製の「食べる緑茶」と「抹茶」を独自にブレンド。お茶の濃厚さを楽しめるぜんざいです。

6【天草 海まる】

うにコロッケオリジナル 260円（1個）

熊本県産のじゃがいもを使用。ホクホクした生地にうにがとろ～っと入った海まる元祖のうにコロッケ。

17【MONARIO（もなりお）】

くまモンの人形焼き 300円（1個）～

熊本県産の小麦粉を使用。秋限定の和栗クリームが楽しめます。

4【阿蘇庭 山見茶屋】

涸生冷うどんセット 1,100円

阿蘇の伏流水である熊本の水を使い、丸2日間かけてのばした手延べ麺はのどごしが良く、モチモチ。小鉢、高菜おにぎり or ミニソフト付き。

※7月～9月中旬

15【お茶の泉園】

お茶屋さんの練乳かき氷 450円（1杯）

五家荘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。

8【熊本城香梅庵】

特撰かき氷（甘夏・いちご・本抹茶） 880円～（1杯）

和菓子職人の技が詰まった特撰かき氷。手間ひまかけた手作り蜜と、ふわふわの氷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。

23【あんたがたどこさ】

スイカサイダー 216円（200ml）

熊本県産スイカ果汁を使用したサイダー。独特のさわやかな風味と甘さを、ギュッと閉じ込めています。

9【旬彩館】

くまモンサイダー 219円（200ml）

阿蘇神社門前町の水基の天然湧水から作られたサイダー。澄んだ味で、甘さも炭酸も控えめ。

10【福田農場】

デコポンフロート 650円

果汁たっぷり！スカッシュ、ソフトクリーム、フルーツソースまでデコポンづくし。

7【杉養蜂園】

巣房蜜 ソフトクリーム 900円

蜂蜜入りソフトクリームに養蜂家ならではの巣房蜜やハニーワッフルをのせた贅沢な逸品。

13【TENTE（てんて）】

熊本県産オニ盛いちごソフト 600円

濃厚ないちごソフトの周囲を、フレッシュないちごがぐるりと囲む"オニもり"。※12月中旬～6月中旬

19【福田農場】

果肉たっぷり！ 苺ミルクの素 1,080円（390ml）

熊本産の苺「ゆうべに」をまるごと使用した果肉感あふれる濃厚な苺シロップ。

21【いきなりやわたなべ】

いきなり団子（桜色） 300円（1個）

サツマイモを、春らしい桜色の生地で包んだいきなり団子がお楽しみいただけます。

※写真はイメージです。※価格は全て税込です。※季節により取扱いのない商品や数量限定品がございます。
※季節・仕入により一部具材が異なる場合がございます。

四季折々の限定グルメ&ドルフェア

2月 1月 12月 11月 10月 9月 8月 7月 6月 5月 4月 3月

冬のグルメフェア（12月～2月）

秋のグルメフェア（10月～11月）

夏のグルメフェア（7月～9月）

初夏のグルメフェア（5月～6月）

春のグルメフェア（3月～4月）

あったかドリンク&甘味フェア（12月～2月）

ソフトクリームフェア第2弾（7月～11月）

ソフトクリームフェア第1弾（3月～6月）