

2019年1月～2月 阿蘇会席（郷土料理会席）（サービス料10%別・消費税8%別）

料理名	阿蘇会席（郷土料理会席）				
料理コース	5000	6000	7000	8000	10000
サービス料	500円（10%）	600円（10%）	700円（10%）	800円（10%）	1000円（10%）
消費税	440円（8%）	528円（8%）	616円（8%）	704円（8%）	880円（8%）
サ・税込金額	<u>5940円</u>	<u>7128円</u>	<u>8316円</u>	<u>9504円</u>	<u>11880円</u>
小鉢	薩摩芋と林檎白和え	薩摩芋と林檎白和え	薩摩芋と林檎白和え	薩摩芋と林檎白和え	
前菜	郷土5種盛	郷土6種盛	郷土7種盛	郷土7種盛	郷土8種盛
馬刺	霜降・赤身	霜降・赤身	上霜降・赤身	上霜降・赤身	極上・上赤身
お造り	3種盛り	3種又は※活造り	4種又は※活造り	4種又は※活造り	活き造り
蓋物/吸物			清汁仕立て	清汁仕立て	清汁仕立て
焼物/合肴	鰯の照焼き	鰯の照焼き	銀鱈西京焼き	銀鱈西京焼き	鮎バター焼き
蒸物/小鍋	天草大王小鍋	馬しゃぶ小鍋	馬しゃぶ小鍋	馬しゃぶ小鍋	馬しゃぶ小鍋
揚物	河豚竜田揚げ	河豚竜田揚げ	河豚竜田揚げ	車海老天麩羅	車海老天麩羅
食事	五目御飯	五目御飯 ※にぎり寿司	五目御飯 ※にぎり寿司	赤身馬にぎり	上霜降馬にぎり
止椀	だご汁味噌仕立て	だご汁/※返味噌汁	だご汁/※返味噌汁	だご汁/※返味噌汁	返し赤出汁
果物	季節のデザート	季節のデザート	季節の果物	季節の果物	旬の豪華盛り

※コース内の活き造りは仕入により提供できない場合がございます。コース内の料理の内容が変更もしくは別料理になりますので、予めご了承ください。

※仕入れの都合により内容を変更する場合がございますのでご了承下さいますようお願い致します。 城見櫓 TEL 096-356-1146