

2019年3月～4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 消費税	500円（10%） 440円（8%）	600円（10%） 528円（8%）	700円（10%） 616円（8%）	800円（10%） 704円（8%）	1000円（10%） 880円（8%）
<u>サ・税込金額</u>	<u>5940円</u>	<u>7128円</u>	<u>8316円</u>	<u>9504円</u>	<u>11880</u> 円
小 鉢	桜豆腐	桜豆腐	桜豆腐	桜豆腐	
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	生き造り
蓋物/吸物			清汁仕立て	清汁仕立て	清汁仕立て
焼物/合肴	鱈の柚庵焼き	鱈の柚庵焼き	金目鯛の西京焼き	金目鯛の西京焼き	舌平目バター焼き
蒸物/小鍋	あか牛陶板焼き	馬しゃぶしゃぶ	馬しゃぶしゃぶ	馬しゃぶしゃぶ	馬しゃぶしゃぶ
揚 物	白魚と春野菜天麩羅	白魚と春野菜天麩羅	白魚と春野菜天麩羅	帆立の天麩羅	帆立の天麩羅
食 事	豆御飯	豆御飯 ※にぎり寿司	豆御飯 ※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

※コース内の生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せようお願い致します。 城見櫓 TEL 096-356-1146