

あったかグルメや季節の美味がずらり。
豊かな旬の味わいを存分にご堪能ください。



桜の馬場城彩苑

冬の美味特撰

平成 28年 1月1日(元日)～2月29日(月)

白玉屋新三郎



季節の白玉雑煮

780円(わらび餅・おにぎり[2個]・香の物 とのセット)

創業三百七十有余年の白玉専門店が贈る冬の創作美味。特製鶏だしスープで、もちもちの白玉団子や各種具材を楽しむお雑煮です。

肥後めしや 夢あかり



担担麺 880円

濃厚なゴマの風味、お酢の酸味、ラー油の香りが効いたスープに阿蘇高菜・挽肉などの厳選具材をトッピング。冬にぴったり一品です。

和食「櫻道」



いちよう御膳 1,850円(ビール付 2,060円)

旬の品々をふんだんに盛り込んだ季節限定の御膳。本日の旬鮮魚の刺身、天ぷら盛り合せ、季節の焚き合せなどの美味をご堪能ください。

天草海食まるけん



●毎日数量限定となりませす

うにコロッケ チーズリゾット 380円(1個)

人気の「うにコロッケ リゾット」にこんがりチーズをのせ、レタスを巻いて仕上げました。うにごはんところろ～チーズの相性が抜群です。

阿蘇たかな漬本舗 菊屋



●土日祝のみの販売となりませす

ビッグあか牛小籠包 350円(1個)

阿蘇のあか牛肉をふんだんに使った、ボリューム満点の創作肉まん。和牛本来の旨味に富んだ味わいをアツアツでお楽しみください。

馬肉専門店 菅乃屋



馬つくね 炙り仕立て 600円(100g)

日本唯一の品質管理を誇る工場から直送した、鮮度抜群の馬肉を使用。ジュシーで味わい豊かな一品に仕上げました。

お茶の泉園



茶々ぜんざい 350円

秘伝五家荘産の香り豊かなお茶をふんだんに使用しました。程よい甘さと、お茶のふくよかな風味が格別な和スイーツです。

いきなりやわたなべ



もちもち姫 180円(1個/桜姫・雪姫・よもぎ姫の3種類)

栗あんを混ぜ程よい甘さに仕上げた熊本県産芋あんに、北海道産の上質なこしあんを合わせ、もちもちの生地で包んだお団子です。

TENTE(てんて)



熊本シトラスベリージュース 458円(M)

熊本県産の旬の柑橘とイチゴをブレンドし、その場で作る100%生ジュースです。二つの県産フルーツが織り成す驚きの美味しさをどうぞ。

●写真はイメージです ●価格は税込です



営業時間

物販店 9:00～18:00
*3～11月は9:00～19:00

飲食店 11:00～22:00
*オーダーストップ21時(一部店舗は20時)

湧々座 8:30～17:30
*入館は17:00までとなります

●3～11月は9:00～18:30(入館は18:00まで)
●熊本城夜間開園時は19:30まで(入館は19:00まで)

桜の馬場城彩苑「桜の小路」

〒860-0008 熊本市中央区二の丸1-1-2

Tel. 096-288-5577

くわしくは
「桜の小路」ホームページへ
ひこのくに

<http://www.1592.jp/>

桜の小路 検索