



地元食材を食べて、 地域を元気に！

熊本の大地が育んだ“食財”

「和・洋・中」こだわりの逸品をお楽しみください



グレードアップ | 一品追加

秋 Autumn
Plan

和食

〔通常メニュー〕 本日のお刺身盛り合わせ

プラス **500円(税込)** で変更

▶ 刺身3種 (3種目が地魚)

〔和洋・和中卓盛のみ変更可〕

プラス **1,000円(税込)** で追加

▶ 馬刺し

〔和洋・和中卓盛のみ対応可〕

洋食

〔通常メニュー〕 和洋 | ペリペリチキン

洋中 | りんどうボークのロティ

プラス **500円(税込)** で変更

▶ あか牛と旬野菜のガランティース

〔和洋・洋中卓盛のみ変更可〕

▶ 熊本あか鶏の低温ロースト

〔和洋・洋中卓盛のみ変更可〕

ジャパンフードセレクションにてグランプリ受賞

プラス **1,000円(税込)** で追加

▶ 黒毛和牛モモ肉のロティと

地野菜のロースト

〔和洋・洋中卓盛のみ対応可〕

〔通常メニュー〕 牛ロース肉のロティと焼き茄子のコンフィ

プラス **800円(税込)** で変更

▶ 黒毛和牛モモ肉のロティと

地野菜のロースト

〔洋中個々盛のみ変更可〕

中華

プラス **500円(税込)** で追加

▶ 熊本県産トマト入り海老のチリソース

〔和中・洋中卓盛のみ対応可〕

▶ 天草産みやび鯛のチリソース

〔和中・洋中卓盛のみ対応可〕



ホテル **メルパルク** KUMAMOTO

〒860-8517 熊本市中央区水道町14-1

Tel. 096-355-6318

【公式HPはこちら】



※写真はすべてイメージです

※飲酒後の運転はご遠慮ください

※暴力団関係者のご利用はお断りします※事前にご予約をお願いいたします

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます 予めご了承ください