

熊本地震 復興から10年

さらなる未来へ、食べて応援！
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

MENU

和食

通常プランメニュー □ 豚肉と里芋の煮物 [和中] □ 山菜信田巻き [和洋]

プラス **500円(税込)** で変更 ▶ 熊本県産長茄子揚げ出し 馬ミンチ餡かけ

プラス **1,000円(税込)** で変更 ▶ 馬肉入り筑前煮

プラス **500円(税込)** で追加 ▶ 里芋と生麩の田楽

プラス **1,000円(税込)** で追加 ▶ 太刀魚唐揚げ 水前寺菜餡かけ

洋食

通常プランメニュー □ 鶏モモ肉とツナのブランドード焼き [和洋]
□ 豚フィレ肉のロティ ノルマンディー風 [洋中]

プラス **500円(税込)** で変更 ▶ あそび豚のコートレット

プラス **1,000円(税込)** で変更 ▶ 肥後赤牛肩 ロース肉の野菜巻き
[和洋コースのみ変更可]

プラス **500円(税込)** で追加 ▶ 熊本県産トマトのカプレーゼ

プラス **1,000円(税込)** で追加 ▶ 大阿蘇鶏のディアブル風

中華

通常プランメニュー □ 鶏肉の辛味炒め [和中] □ 松笠烏賊のミルク炒め [洋中]

プラス **500円(税込)** で変更 ▶ りんどうポークと唐辛子の炒め

プラス **1,000円(税込)** で変更 ▶ 大阿蘇鶏のカシューナッツ炒め

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

プラス **1,000円(税込)** で追加 ▶ 熊本県産鯛のチリソース



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HPI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