

# M E N U

## 寿司・天麩羅コース

¥ 7,200

季節の前菜1種

※ + ¥1,400で「前菜 9種盛り合わせ」へご変更いただけます

一ノ寿司

熊本県産赤海老・季節の鮮魚2種

天麩羅盛合わせ

熊本県産赤足海老・旬のお野菜3種

季節の茶碗蒸し

二ノ寿司

旬鮮魚の炙り 赤酒煮詰めたれ・熊本県産生うに・季節の鮮魚

福岡県産竹原美豚の角煮

海鮮丼

鮮魚のあら汁

ヴィーガンティラミスとオーツミルクアイスクリーム

## 寿司コース

¥ 5,000

季節の前菜1種

※ + ¥1,400で「前菜 9種盛り合わせ」へご変更いただけます

一ノ寿司

熊本県産赤海老・季節の鮮魚2種

季節の茶碗蒸し

二ノ寿司

旬鮮魚の炙り 赤酒煮詰めたれ・熊本県産生うに・季節の鮮魚

福岡県産竹原美豚の角煮

海鮮丼

鮮魚のあら汁

オーツミルクアイスクリーム

## 天麩羅コース

¥ 4,400

季節の前菜1種

※ + ¥1,400で「前菜 9種盛り合わせ」へご変更いただけます

一ノ天麩羅

熊本県産赤足海老・旬のお野菜3種

季節の茶碗蒸し

福岡県産 竹原美豚の角煮

二ノ天麩羅

穴子・旬のお野菜4種

ご飯

鮮魚のあら汁

オーツミルクアイスクリーム

## 寿司・天麩羅・ジビエフルコース

¥ 9,500

前菜 9種盛り合わせ

一ノ寿司

熊本県産赤海老・季節の鮮魚2種

天麩羅盛合わせ

熊本県産赤足海老・旬のお野菜3種

季節の茶碗蒸し

二ノ寿司

旬鮮魚の炙り 赤酒煮詰めたれ・熊本県産生うに・季節の鮮魚

季節のポタージュスープ

長野県産鹿肉ロースト 赤ワインバルサミコソース

海鮮丼

鮮魚のあら汁

ヴィーガンティラミス・オーツミルクアイスクリーム

## ヴィーガンコース

¥ 5,000

前菜 9種盛り合わせ

KITCHEN MANE オリジナル  
大豆ミートのハンバーグ

季節のご飯

留楓

香の物

オーツミルクアイスクリーム

# M E N U

## Sushi and Tempura Course

**¥ 7,200**

1 seasonal appetizer

※You can change to "Assorted 9 appetizers" for an additional **¥1,400**.

3 pieces of sushi

Kumamoto red prawn • 2 pieces of seasonal fresh fish

Tempura set

Kumamoto red leg prawn • 3 kinds of seasonal vegetables

Seasonal “Chawan-mushi” steamed savoury egg custard

3 pieces of sushi

Seared Fresh Seasonal Fish with Red Sake Stewed Source • sea urchin from Kumamoto • Seasonal Fresh Fish

“Takehara-biton Kakuni” Stewed diced pork belly  
from Fukuoka prefecture

Fresh fish bowl

Fresh fish soup

Vegan Tiramisu and Oat Milk Ice Cream

## Sushi Course

**¥ 5,000**

1 seasonal appetizer

※You can change to "Assorted 9 appetizers" for an additional **¥1,400**.

3 pieces of sushi

Kumamoto red prawn • 2 pieces of seasonal fresh fish

Seasonal “Chawan-mushi” steamed savoury egg custard

3 pieces of sushi

Seared Fresh Seasonal Fish with Red Sake Stewed Source  
sea urchin from Kumamoto • Seasonal Fresh Fish

“Takehara-biton Kakuni” Stewed diced pork belly  
from Fukuoka prefecture

Fresh fish bowl

Fresh fish soup

Oat Milk Ice Cream

## Tempura Course

**¥ 4,400**

1 seasonal appetizer

※You can change to "Assorted 9 appetizers" for an additional **¥1,400**.

Tempura set

Kumamoto red leg prawn • 3 kinds of seasonal vegetables

Seasonal “Chawan-mushi” steamed savoury egg custard

“Takehara-biton Kakuni” Stewed diced pork belly  
from Fukuoka prefecture

Tempura set

Conger eel and 3 kinds of seasonal vegetables

steamed japanese rice

Fresh fish soup

Oat Milk Ice Cream

## Sushi, Tempura, Ghibier Full Course

**¥ 9,500**

9 assorted appetizer

3 pieces of sushi

Kumamoto red prawn • 2 pieces of seasonal fresh fish

Tempura set

Kumamoto red leg prawn • 3 kinds of seasonal vegetables

Seasonal “Chawan-mushi” steamed savoury egg custard

3 pieces of sushi

Seared Fresh Seasonal Fish with Red Sake Stewed Source  
sea urchin from Kumamoto • Seasonal Fresh Fish

Seasonal Potage Soup

Roasted Nagano venison with red wine balsamic sauce

Fresh fish bowl

Fresh fish soup

Vegan Tiramisu and Oat Milk Ice Cream

## Vegan Course

**¥ 5,000**

9 assorted appetizer

KITCHEN MANE Original  
Soybean Meat Hamburger Steak

Seasonal Rice

Vegan Soup

Japanese pickled vegetables

Oat Milk Ice Cream

All prices on the menu include tax.