

熊本城朝ごはんセット お品書き

〈熊本名物が揃った朝食で豊かな一日の始まりを〉

ごはん「阿蘇コシヒカリ」新米

お味噌汁

おかず八品

一、柚子こししょうのじゃこ煮 「天草海まる」

五家荘の柚子こししょうを使用し、じっくり炊いたちりめんじゃこに熊本県産の柚子皮を入れて上品に、山と海の味わいを。

二、ふりかけ「御飯の友」 「旬彩館」

ふりかけの元祖。「御飯の友」が熊本で作られたのは大正初期。薬剤師の吉丸末吉氏によって考案されました。当時の日本は食糧不足の時代で、カルシウムが慢性的に不足していました。それを補うために吉丸氏が考えたのが「魚を骨ごと細かくし、美味しく味付けをして御飯にかけて食べる」という方法。熊本はふりかけ発祥の地とも言われております。

三、油炒め高菜 「阿蘇たかな漬本舗 菊屋」

雄大な阿蘇のカルデラ内で育つ阿蘇たかなを乳酸発酵すると熟成し、黄金色に輝きます。油で炒めてまるやかな味わいに。

四、赤酒めんたい 「五山房 壺の蔵」

熊本の豊かな風土で育まれた「水・酒・塩・醤油・唐辛子」の5つの素材を中心に、日本近海産のすけそう鱈の卵を、約120時間熟成させて作られます。辛味の中にも、肥後の名酒「赤酒」から醸し出される上品な甘味と旨味、弾けるような食感を是非ご賞味あれ。

五、しょうゆの実 「お茶の泉園」

大豆・白米・大麦を用いて麴にし、生醤油で仕込み、もろみの状態で発酵熟成させた一品。素朴ながら味わい深い郷土料理です。

六、とろける豆腐 「五木屋本舗」

九州産大豆「ふくゆたか」の大粒、一等級を通常の三倍使用した充填豆腐です。口に入れた瞬間とろけるなめらかさです。各種「ごはんのおとも」をのせて大豆のうま味をご堪能ください。

七、ちくわ 「高田蒲鉾」

新鮮な太刀魚、鰯などを原料に職人によって仕上げられる地魚の旨味がたっぷり、弾力があり食べ応えもあります。

八、小鉢サラダ「果汁たっぷりフルーツばんす早摘みデコ」 「福田農場」

旬の野菜に早摘みした青不知火みかんの果汁を45%も使用した口当たりが優しく、まるやかな味わいのフルーティーなばんすをかけています。化学調味料・保存料無添加です。

デザート 豆乳フルーツプリン マンゴー 「MONARIO」 (モナリオ)

豆乳と大豆ビュレを使用した体に優しいデザートです。

※セルフコーナーにて「食べる緑茶」、ふりかけ四種「武士の兵糧」(柚子胡椒、味ごまひじき、山椒胡麻、とうがらし)をご用意しております。