



ASOヨーグルトプリン
イチゴソース添え ¥600 (11:00~L.O.)

阿蘇の健康な乳牛から生まれる牛乳とヨーグルト、練乳をプリンにしました。熊本産のイチゴ「ひのしずく」を使った、果実感たっぷりのソースと一緒に。



桜肉のカルパッチョ ¥1,500 (17:00~L.O.)

定番の郷土食、馬刺し。にんにくとわさびがきいたたまりじょうゆの甘いソース、おろしたチーズ、ハーブなど、付け合わせ次第で新しいおいしさに。馬刺しが苦手な方こそ、どうぞ!



緋扇貝のチャウダー ¥1,200 (17:00~L.O.)

冬にいちばんおいしくなる緋扇貝。身を細かく切って、しっかり炒めてうま味をスープに閉じ込め、誰もが大好きなチャウダーに。



熊本あか牛のハンバーグ
¥1,500 (17:00~L.O.)

あか牛100パーセントの肉らしさ満点のハンバーグ。濃厚な熊本産ケチャップで和えた熊本野菜をソースがわりにたっぷりいただく、大人味。

HENRY GOOD SEVEN

月・火 11:00~26:00 (L.O.25:30) 水~土 11:00~28:00 (L.O.27:30)
日・祝 11:00~23:00 (L.O.22:30)
無休 03-5220-0267