



天草大王の水炊き鍋 (2人前より)

¥1,800 (17:00~L.O.)

天草大王はもともと水炊き用として人気が高かったとか。その適度な歯ごたえ、力強い地鶏ならではの風味を楽しむならやっぱり水炊きで。鶏のうまみがにじみ出たスープも、絶品です。しめのラーメンもご用意しています。

あか牛のステーキ丼 ¥1,000

(11:00~L.O.15:30)

ずらっとどんぶりの上に咲いた、あか牛ステーキの花。ミディアムレアのステーキは、ジューシーで肉汁がじゅわっとあふれます。たまりじょうゆの甘辛いソースと、ほかほかごはん。ランチだけのご提供です。



たいわん

太平燕 ¥980 (21:00~L.O.)

熊本ご当地麺、太平燕。緑豆100パーセントの春雨に、鶏ガラと豚骨からとっただし、そしてお約束の揚げたまご。あっさりしていてあたたまる、健康的な麺。21:00以降の夜食としてどうぞ。



熊本野菜のせいろ蒸し ¥1,500 (17:00~L.O.)

ネギ、にんじん、ごぼう、かぼちゃ、かぶなどなど熊本産の野菜を、シンプルにせいろで蒸した「mus mus」らしい料理。熊本産の麦味噌、米味噌、塩でいただきます。



mus mus

ランチ11:00~16:00 (L.O.15:30) ディナー17:00~28:00 (L.O.27:00)

日祝連休最終日:11:00~23:00 (L.O.22:00)

無休 03-5218-5200