



おせち料理

数限定、全部手作りです。



行楽弁当

運動会や行楽に喜ばれております。

単品

あらだき	八四〇円
茶碗蒸し	三七〇円
季節のお吸物	三七〇円

※他、ご要望がございましたら、お問い合わせ下さいませ。

行楽弁当

二段	一〇、〇〇〇円(税込一〇、五〇〇円)
三段	一五、〇〇〇円(税込一五、七五〇円)

精進料理

法事をされる方で精進料理をご希望の場合は、どうぞ、ご相談下さいませ。

おせち料理

毎年、十一月初旬頃から、受け付けしております。数に限りがございますので、お早めにご予約下さい。



磯鷗之庄は、平成七年、熊本市本荘に日本料理のお店としてオープンし、今日では、多くのお客様からご愛顧いただくお店となりました。これもひとえに皆様様の多大なるご支援のたまものと心から感謝しております。

当店は、いろいろのある木造りのフロアには小鳥や虫の鳴き声が流れ、そこから見える野趣溢れる自慢の中庭は、季節の移ろいを感じさせてくれる。木の温もりが優しい、とても心安らぐ空間です。

お料理は、お気軽に頂ける「定食膳」から、祝い事、法事の方には、「京風会席」と様々な場面でご利用いただけるよう、幅広くご用意しております。

これまでは、店内だけのサービスでございましたが、懐石本来の繊細で旬の素材を大切にしたい手の込んだお料理を、ご家庭でも味わっていただきたいという思い、又、多くのお客様からのご要望もございまして、今日「仕出部」を設ける運びとなりました。

これまでの仕出し料理とは、一味違った「磯鷗之庄」ならではの料理をご用意いたしました。ぜひ幸いです。

今後ともスタッフ一同皆様のご期待に添うよう努力いたしてまいりますので、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

磯鷗之庄 店主

磯鷗之庄のこだわり

素材 旬の素材を……

当店のお料理は、主に鮮魚を多く使います。仕入れは、毎朝、社長自ら市場へ出向き、吟味の上仕入れ致します。又、全国各地から選りすぐった旬の素材を直送仕入れしております。

献立 お客様と共に……

当店では、各ご家庭の台帳をお作りさせて頂くことにより、前回までのお献立を元にお客様のお好みを取り入れたお献立作りをご提案させていただく事が出来ます。

心づくし おもてなし……

当店では、ご法事のお客様には陰膳、ご長寿などのお祝いには、鯛の塩焼き、お子様のお祝いには祝い膳と、各行事にふさわしいサービスを致しております。