



ro ann

割烹 櫓 杏



櫓杏には想いがあります。

熊本の産地・食材・情報を「カタチ」にすること

櫓杏の目指すくまもとらしさ

それは

料理というカタチで「くまもと素材」を味わって頂くこと
サービスというカタチで「おもてなし」を感じて頂くこと
情報というカタチで「くまもとの想い」を知って頂くこと

櫓杏はその「カタチ」を表現・創造し

くまもととお客様を繋げる場所なのです

さあ、割烹櫓杏にあかりが灯りました

お客様の笑顔の為に。



03001.

熊本直送 海の幸

Fresh Seafood From KUMAMOTO

檜杏の看板メニュー刺身 roann's Signature Sashimi

03001. 天草直送鮮魚 刺身の漁師盛り(3~4人分) \$898
 roann Signature Fresh Fish Sashimi Platter from Amakusa (for 3~4pax)
 天草直送 新鮮刺身盛合 (3~4人前)

03002. 天草直送鮮魚 刺身盛り合わせ(1~2人分) \$348
 roann Signature Fresh Fish Sashimi Platter from Amakusa (for 1~2pax)
 天草直送 新鮮刺身盛合 (1~2人前)

姿造り Whole Fish Sashimi

03003. とろ鯖 \$248~
 Fatty Mackerel
 鯖魚

03004. あまくさ鰯 \$248~
 Amakusa Hourse Mackerel
 天草池魚

03005. イサキ \$388~
 Chicken Grunt
 伊佐木

03006. ノドグロ \$980~
 Rosy Seabass
 赤鯮

03007. 天然黒あわび \$698~
 Natural Black Abalone
 天然黒鮑魚

03008. つぶ貝 \$348~
 Whelk
 粒貝



03003.

03009. みる貝 \$368~
 Geoduck Clam
 象拔蚌

03010. ホッキ貝 \$168~
 Surf Clam
 北寄貝

03011. 赤貝 \$108~
 Ark Shell Clam
 赤貝

大きさによって価格が変わる商品があります。
 There are products whose prices change depending on the size.
 原條魚材因應來貨時價格及大小、價錢會有所改變。

別途10%のサービス料を頂戴致します。/ お一人様\$10のお茶代を頂戴致します。/ メニューの全ての写真はイメージです
 All Prices are subject to 10% service charge / Tea and condiments are \$10 per person / Photo are for Reference Only
 堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考

寿司

熊本鮮魚の寿司

- 04001.** 樽杏寿司 おまかせ極味十二貫 \$498
roann's Premium OMAKASE Sushi 12 pcs
樽杏廚師發辦 極味壽司 十二件
- 04002.** 樽杏寿司 おまかせ八貫 \$398
roann's OMAKASE Sushi 8 pcs
樽杏廚師發辦 壽司 八件
- 04003.** 樽杏特製 海鮮太巻き 雲丹・いくら乗せ(八貫) \$338
roann's Seafood Roll Sushi Topped with Sea Urchin & Salmon Roe (8pcs)
樽杏特製 海鮮太卷 (海膽・三文魚籽) (八件)
- 04004.** 樽杏特製 海鮮太巻き 雲丹・いくら乗せ(四貫) \$188
roann's Seafood Roll Sushi Topped with Sea Urchin & Salmon Roe (4pcs)
樽杏特製 海鮮太卷 (海膽・三文魚籽) (四件)
- 04005.** 樽杏特製 炙りメ鯖の棒寿司 \$238
Chef's Special Seared Mackerel Pressed Sushi with Seaweed
樽杏特製 火炙鯖魚棒壽司配海苔





熊本の牡蠣

※時期によって産地が変わります

KUMAMOTO Oyster Production area varies according to different season

上天草産 神秘牡蠣 (12~4月)
KAMI-AMAKUSA "SHINPI Oyster" (Dec-Apr)

八代鏡産 男気牡蠣 (12~4月)
YATSUSHIRO "OTOKOGI Oyster" (Dec-Apr)

05001. 生牡蠣 \$78

Fresh Oyster
新鮮殻

05002. 焼き牡蠣 \$78

Grilled Oyster
焼殻

05003. 牡蠣フライ \$78

Oyster Cutlet
吉列殻



上天草産 神秘の島のシルクオイスター (5~8月)
KAMI-AMAKUSA "SILK Oyster" (May-Aug)

05004. 生牡蠣 \$158

Fresh Rock Oyster
新鮮岩殻

05005. 焼き牡蠣 \$158

Grilled Rock Oyster
焼岩殻

05006. 牡蠣フライ \$158

Rock Oyster Cutlet
吉列岩殻



別途10%のサービス料を頂戴致します。/ お一人様\$10のお茶代を頂戴致します。/ メニューの全ての写真はイメージです
All Prices are subject to 10% service charge / Tea and condiments are \$10 per person / Photo are for Reference Only
堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考



熊本のこだわり野菜

KUMAMOTO Special Vegetable

06001. 阿蘇産 ASOモーツァルト野菜の究極水サラダ \$118
KUMAMOTO ASO Mozart Vegetable Water Salad
熊本阿蘇産 莫扎特蔬菜究極水沙律
06002. 自家製火の本豚ベーコンのシーザーサラダ \$168
Homemade Smoked "FIRE PORK" Bacon Caesar Salad
自家製『火之本豚』煙肉凱撒沙律
06003. 南関揚げとごぼうのパリパリサラダ \$138
Deep-Fried Bean Curd & Deep-Fried Burdock Cruncy Salad
南関炸腐皮配炸牛蒡沙律
06004. 火の本豚の茹でたて豚しゃぶサラダ \$158
"FIRE PORK" Shabu-Shabu Salad
即製潮潮『火之本豚』肉沙律



06003.



06001.



13001.

櫓杏の鍋

Hot Pot

13001. くまもとの玉手箱 せいろ蒸し(和王) \$1,298
SEIRO Steamed KUMAMOTO Wagyu "WA-OH"
熊本黒毛和牛『和王』蒸籠料理
13002. くまもとの玉手箱 せいろ蒸し(火の本豚) \$898
SEIRO Steamed "FIRE PORK"
『火之本豚』蒸籠料理
13003. しゃぶしゃぶ(和王) \$1,298
KUMAMOTO Wagyu "WA-OH" Shabu-Shabu
熊本黒毛和牛『和王』涮涮鍋
13004. しゃぶしゃぶ(火の本豚) \$898
"FIRE PORK" Shabu-Shabu
『火之本豚』涮涮鍋
13005. 熊本黒毛和牛『和王』すき焼き \$1,398
KUMAMOTO Wagyu "WA-OH" SUKIYAKI
熊本黒毛和牛『和王』壽喜焼
13006. 火の国火山鍋 \$758
"FIRE PORK" HINOKUNI's Volcanic Hot Pot
『火之本豚』火山鍋
13007. 天草大王もも肉の炙りと魚介の特製寄せ鍋 \$798
Seared AMAKUSA-DAIOH Chicken Thigh and Seafood Hot Pot
火炙天草大王雞腿肉配海鮮特製火鍋
13008. 炙りもつ鍋 \$598
Seared Beef Intestines Hot Pot
火炙牛腸鍋

別途10%のサービス料を頂戴致します。/ お一人様\$10のお茶代を頂戴致します。/ メニューの全ての写真はイメージです
All Prices are subject to 10% service charge / Tea and condiments are \$10 per person / Photo are for Reference Only
堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考



13006.

13007.

鍋食材追加 Hot Pot Add Ingredients

13101.

熊本黒毛和牛『和王』(100g) \$438
KUMAMOTO Wagyu "WA-OH"
熊本黒毛和牛『和王』

13102.

**熊本黒毛和牛『和王』と
火の本豚のつみれ(100g)** \$158
KUMAMOTO Wagyu "WA-OH" & "FIRE PORK" Meat Ball
免治熊本黒毛和牛『和王』牛肉及免治『火之本豚』肉丸

13103.

火の本豚バラ(100g) \$258
"FIRE PORK" Belly
『火之本豚』臍肉

13104.

火の本豚肩ロース(100g) \$258
"FIRE PORK" Boston Butt
『火之本豚』肩肉

13105.

天草大王モモの炙り(120g) \$258
Seared AMAKUSA-DAIOH Chicken Thigh
炙天草大王雞腿肉

13106.

天草大王大手羽先(1本) \$108
AMAKUSA-DAIOH Chicken Wing (1pc)
天草大王雞翼 (1隻)

13107.

芦北産足赤海老(1本) \$158
ASHIKITA ASHIAKA Prawn (1pc)
芦北産足赤蝦 (1隻)

13108.

天草鮮魚のカマ(1個) \$108
Amakusa Fresh Fish Collar (1pc)
天草鮮魚鯨 (1隻)

13109.

牛もつ炙り(200g) \$238
Seared Beef Intestines
炙牛腸

13110.

鍋野菜盛り合わせ \$298
Hot Pot Vegetables Platter
鍋野菜套餐

熊本黒毛和牛『和王』

KUMAMOTO Wagyu "WA-OH"



- 07001. 櫛杏の肉寿司『さしとろ』 \$298
KUMAMOTO Wagyu "WA-OH" Sushi "SASHI-TORO"
熊本黒毛和牛『和王』肉寿司"SASHI-TORO"
- 07002. サーロインステーキ \$598
KUMAMOTO Wagyu "WA-OH" Sirloin Steak
熊本黒毛和牛『和王』西冷
- 07003. 阿蘇はなびし直伝 究極の牛カツ \$548
KUMAMOTO Wagyu "WA-OH" Cutlet
阿蘇名店"花菱"名物 究極吉列熊本黒毛和牛
- 07004. 肉汁溢れるメンチカツ \$288
KUMAMOTO Wagyu "WA-OH" & "FIRE PORK" Burger Steak Cutlet
吉列免治熊本黒毛和牛扒



07001.



07004.



07003.

さいき牧場の『火の本豚』

SAIKI Farm "FIRE PORK"

08001.

櫓杏特製 炙り角煮 \$188
Seared Stewed "FIRE PORK" Belly in Sweet Soy Sauce
櫓杏特製 火炙火之本豚肉角煮

08002.

豚肩ロースの鉄板焼き \$188
Grilled "FIRE PORK" Boston Butt Served on Iron Pan
熟成火之本豚肩肉鐵板焼

08003.

豚バラの辛味噌焼 \$168
Grilled "FIRE PORK" Belly Marinated in Spicy MISO
火之本豚肉辣味噌焼

08004.

阿蘇ひばり工房 \$268
ウィンナー盛り合わせ
ASO HIBARI FACTORY's Sausage Platter
阿蘇HIBARI工房香腸盛合



08002.



08004.

幻の地鶏『天草大王』

Special Chicken "AMAKUSA DAI-OH"

09001.

ココロ炭火焼 \$198
Charcoal Grilled Cubic AMAKUSA-DAIOH Chicken
炭焼天草大王鶏肉

09002.

もも肉のタタキ \$158
Seared AMAKUSA-DAIOH Chicken Thigh Sashimi
火炙天草大王鶏腿肉刺身



09001.

09003.

大手羽先の豪快塩焼き(一本) \$108
Grilled AMAKUSA-DAIOH Chicken Wings with Salt (1pc)
鹽焼天草大王鶏翼(一隻)

09004.

竜田揚げ \$198
Tatsuta-Style Deep-Fried AMAKUSA-DAIOH Chicken
竜田炸天草大王鶏肉

09005.

胸肉のふっくらチキンカツ \$198
AMAKUSA-DAIOH Chicken Breast Cutlet
吉列天草大王鶏胸肉



写真は2人前です。
This picture is serve for two.
比相片為兩客份量。

09003.



熊本食材の天麩羅と焼魚

Tempura & Grilled Fish

14001. 芦北産足赤海老と季節野菜の天麩羅盛り合わせ \$348
ASHIKITA ASHIKA Prawn & Seasonal Vegetable Tempura Platter
芦北産足赤蝦配時令蔬菜天婦羅盛合
14002. キノコの天麩羅盛り合わせ \$138
Assorted Mushroom Tempura Platter
雑菌天婦羅盛合
14003. 天草産 イカ下足 \$138
Amakusa Squid Tentacles Tempura
天草産 魷魚鬚
14004. 霜村商店の鯖のみりん干し \$138
Shimomura Store's Mirin-dried Mackerel
霜村商店味醂鯖魚乾
14005. 霜村商店のあまくさ鱈の一夜干し \$98
Shimomura Store's Dried Amakusa Hourse Mackerel
霜村商店天草池魚一夜干
14006. とろ鯖の塩焼き \$248~
Grilled Mackerel with Salt
鹽焼鯖魚
14007. 魚のカマ塩焼き \$208
Grilled Fish Collar with Salt
鹽焼魚鯨



14001.

大きさによって価格が変わる商品があります。
There are products whose prices change depending on the size.
原條食材因應來貨時價格及大小、價錢會有所改變。

熊本

KUMAMOTO



熊本の郷土料理と一品料理

KUMAMOTO Local Food & A La Cart

- | | | |
|--------|--|-------|
| 10001. | 阿蘇名物 高菜おにぎり(2個)
ASO TAKANA Rice Ball (2 pcs)
阿蘇名物 高菜飯團 (兩個) | \$58 |
| 10002. | 天草大王と熊本野菜のだご汁
"DAGO-JIRU" AMAKUSA DAI-OH Chicken & Vegetables Dumpling Soup
熊本野菜配天草大王鶏肉麵團湯 | \$138 |
| 10003. | 揚げたて辛子蓮根
"KARASHI-RENKON" Fried Lotus Root Stuffed with Japanese Mustard Miso
即炸辛子蓮藕 | \$68 |
| 10004. | 一文字ぐるぐる
Japanese Leek Roll with Miso Vinegar
一文字長葱卷 配酸醋味噌 | \$48 |
| 10005. | だし巻き卵
"DASHI-MAKI" Japanese Omelette
煎蛋卷 | \$68 |
| 10006. | 茹でたて炙り黒枝豆
Seared Black Soybeans
即製火炙黒枝豆 | \$48 |
| 10007. | 手作り竹豆腐
Homemade Tofu
自家製竹豆腐 | \$38 |



別途10%のサービス料を頂戴致します。/ お一人様\$10のお茶代を頂戴致します。/ メニューの全ての写真はイメージです
All Prices are subject to 10% service charge / Tea and condiments are \$10 per person / Photo are for Reference Only
堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考

酒の肴

Snack



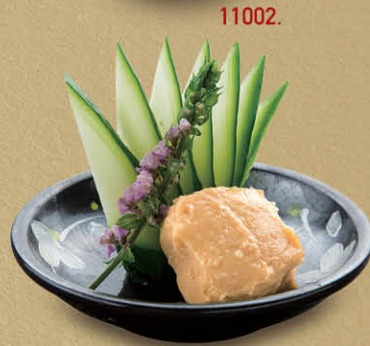
11001.

11001. うにからすみ \$78
Marinated Sea Urchin and Dry Mullet Roe
海膽烏魚籽



11002. 地ダコのわさび漬 \$58
AMAKUSA Octopus Marinated in WASABI
山葵漬八爪魚

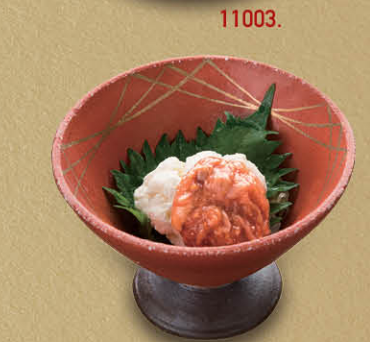
11003. 山うにと豆腐 \$58
Tofu Marinated with Miso
豆腐味噌漬



11002.

11004. 鯛の酒盗と自家製リコッタチーズ \$78
Salted Sea bream Intestine & Homemade Ricotta Cheese
酒盗鯛魚配自家製意大利芝士

11005. 玉名名産 つけあみ \$68
"TSUKE-AMI" Salty & Spicy Small Shrimp
小海老鹽辛



11003.

11006. 芦北名物 太刀魚みりん干し \$88
ASHIKITA Mirin-Dried Cutlass Fish
芦北名物 太刀魚味醂乾

11007. エイヒレ炙り \$78
Grilled Dried Ray Fin
炙烤魔鬼魚魚翅



11004.

11008. 自家燻製のチーズ \$88
Homemade Smoked Cheese
自家燻製芝士

11009. 自家製漬物の盛り合わせ \$68
Homemade Pickles Platter
自家製漬物盛合

11010. 熊本野菜のピクルス \$58
Pickled KUMAMOTO Vegetables
熊本蔬菜漬物



11005.

11006.



11007.



11008.

別途10%のサービス料を頂戴致します。/ お一人様\$10のお茶代を頂戴致します。/ メニューの全ての写真はイメージです
All Prices are subject to 10% service charge / Tea and condiments are \$10 per person / Photo are for Reference Only
堂食另加一服務費 / 茗茶每位十元 / 相片只供參考

櫓杏メニュー

Rice & Noodle

12001. 匠米と塩屋一番海苔の塩おにぎり(二個) \$58
KUMAMOTO TAKUMI-MAI Rice Ball Wrapped with Seaweed (2pcs)
匠米配塩屋一番海苔製 海苔鹽飯糰 (兩個)
12002. 熊本黒毛和牛『和王』のステーキ丼 \$398
KUMAMOTO Wagyu "WA-OH" Sirloin Steak Rice Bowl
熊本黒毛和牛『和王』西冷丼
12003. 熊本黒毛和牛『和王』のガーリックビーフライス \$238
KUMAMOTO Wagyu "WA-OH" Garlic Fried Rice
熊本黒毛和牛『和王』蒜香炒飯
12004. 熊本産ごぼう麺の冷麺 \$138
Cold KUMAMOTO Burdock made Noodles
熊本産牛蒡製冷麵
12005. 熊本産ごぼう麺と海老天、牛蒡かき揚げの温麺 \$198
Hot KUMAMOTO Burdock made Noodles with Shrimp & Burdock Tempura
熊本産牛蒡製温麵配蝦天婦羅及炸牛蒡餅
12006. 熊本黒毛和牛『和王』の牛カツ丼 \$398
KUMAMOTO Wagyu "WA-OH" Cutlet Rice Bowl
吉列熊本黒毛和牛『和王』丼
12007. 熊本黒毛和牛『和王』の牛カツサンド \$358
KUMAMOTO Wagyu "WA-OH" Cutlet Sandwich
吉列熊本黒毛和牛『和王』三文治



12002.



12004.



12010.

櫓杏のお茶漬け roann's Ochazuke Rice

12008. 真鯛漬け \$138
with Soy Sauce Marinated Seabream
真鯛醤油漬
12009. たこわさび \$108
with Marinated Octopus with Wasabi
山葵漬八爪魚
12010. 海老と野菜の天茶 \$138
with Mixed Shrimp & Vegetables Tempura
炸蝦雜菜天婦羅餅
12011. 熊本黒毛和牛『和王』の炙り \$198
with Seared KUMAMOTO Wagyu "WA-OH"
火炙熊本黒毛和牛『和王』



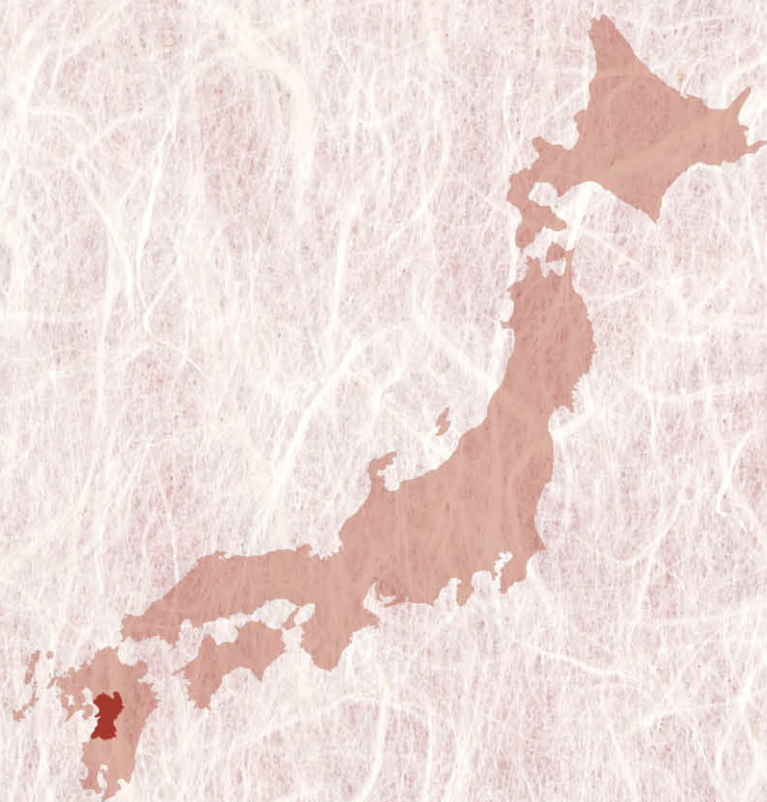
12006.





12011.



12007.



www.roann-hk.com

 割烹 櫓杏 kappo ro ann  kapporoann