鉄板焼き

TEPPANYAKI
MENU

九十九島竹彩

鉄板焼ディナーメニュー　DINNER MENU

※写真は「つつじ」コースです。

つつじ《肉料理》	ごとうなだ 五島灘《魚料理》

7,700円(税込)　(要予約)

季節の前菜盛り合せ
Appetizer

温前菜
Hot Appetizer

シェフ厳選旬野菜
変わりダレ(竹炭塩・胡麻ダレ・柚子胡椒)
Baked Vegetable

国産牛ステーキ 100g
Beef Steak (100g)

季節の炊き込み御飯　香の物
Rice

白味噌汁
Miso Soup

本日のデザート
Desert

珈琲
Coffee

プラス＋1,320円(税込)で
御飯をガーリックライスに変更できます。

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。 ※画像はイメージです。

鉄板焼ディナーメニュー　DINNER MENU

紫陽花（あじさい）

9,900円（税込）
（要予約）

季節の前菜盛り合せ
Appetizer

シェフの本日のスープ
Soup

シェフ厳選旬野菜
変わりダレ（竹炭塩・胡麻ダレ・柚子胡椒）
Baked Vegetable

国産牛ステーキ 150g　サラダ
Beef Steak (150g)

季節の炊き込み御飯　香の物
Rice

白味噌汁
Miso Soup

フレンチトースト
Desert

珈琲
Coffee

プラス＋1,320円（税込）で、御飯をガーリックライスに変更できます。

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。 ※画像はイメージです。

鉄板焼ディナーメニュー　DINNER MENU

つばき
椿

13,200円(税込)
(3日前迄要予約)

季節の前菜盛り合せ
Appetizer

温 前 菜
Hot Appetizer

活伊勢海老
Spiny Lobster

シェフ厳選旬野菜
変わりダレ(竹炭塩・胡麻ダレ・柚子胡椒)
Baked Vegetable

国産牛ステーキ 100g　ガーリックチップ添え
Beef Steak (100g)

季節の炊き込み御飯　香の物
Rice

白味噌汁
Miso Soup

本日のデザート
Desert

珈琲
Coffee

プラス＋1,320円(税込)で、御飯をガーリックライスに変更できます。

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。 ※画像はイメージです。

鉄板焼ディナーメニュー　DINNER MENU

竹彩（ちくさい）

16,500円(税込)
特選 22,000円(税込)
（3日前迄要予約）

アミューズ
Amuse

旬魚のカルパッチョ
Fish

温 前 菜
Hot Appetizer

活伊勢海老
Spiny Lobster

シェフ厳選旬野菜
変わりダレ(竹炭塩･胡麻ダレ･柚子胡椒)
Baked Vegetable

黒毛和牛ロース 50g　フィレ食べ比べ 50g
Loin (50g) & Fillet (50g)

季節の炊き込み御飯　香の物
Rice

白味噌汁
Miso Soup

本日のデザート
Desert

珈琲
Coffee

プラス＋1,320円(税込)で、
御飯をガーリックライスに変更できます。

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。 ※画像はイメージです。

鉄板焼追加メニュー　ADDITIONAL MENU

国産牛　ロース肉　100g	2,750円
黒毛和牛ロース肉　100g	4,950円
黒毛和牛フィレ肉　100g	5,500円
自家製ハンバーグステーキ	1,980円
国産牛レモンステーキ	2,200円
本日の魚料理	1,650円
うちわ海老・伊勢海老・あわび・サザエ	時価(要予約)
ガーリックライス	1,540円
炊込み御飯の焼きおにぎり	1,100円
焼きおにぎり　茶漬け風	1,320円
やみつきフレンチトースト	1,100円

価格は全て税込価格です。

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。 ※画像はイメージです。