



日本料理



JAPANESE
MENU

九十九島竹彩

日本料理
ディナー
メニュー

DINNER MENU



さいか
彩華御膳

4,400(税込)

小鉢 本日の小鉢

前菜 季節の前菜盛合せ

造り 佐世保近海産旬魚 三種盛り

揚げ物 海鮮と野菜の天婦羅盛り合せ

蒸物 茶碗蒸し

御飯物 白御飯 香の物

止椀 白味噌汁

本日の甘味

日本料理
ディナー
メニュー

DINNER MENU



レモンステーキ御膳

4,400(税込)

小鉢 本日の小鉢

前菜 季節の前菜盛合せ

野菜サラダ

肉料理 国産牛レモンステーキ

蒸物 茶碗蒸し

御飯物 白御飯 香の物

止椀 白味噌汁

本日の甘味

日本料理
ディナー
メニュー

DINNER MENU



あゆみ
歩 会席

5,500円(税込)

小鉢 本日の小鉢

前菜 季節の前菜盛合せ

造里 佐世保近海産旬魚 三種盛り あしらひ一式

蓋物 茶碗蒸し 季節の餡かけ

揚げ物 旬魚の揚げ物 季節野菜 変わり塩

替鉢 本日の替り鉢

止肴 長崎豚の角煮

御飯物 季節の炊き込み御飯 香の物

止椀 白味噌汁

本日の甘味

日本料理
ディナー
メニュー

DINNER MENU



かすみそう

霞草会席

7,700円(税込)

小鉢 本日の小鉢

前菜 季節の前菜盛合せ

御椀物 本日の御吸物

造里 佐世保近海産旬魚 三種盛り あしらひ一式

煮物 本日の煮物

焼物 白身魚のポワレ 和風ソース

揚げ物 旬魚の揚げ物 季節野菜 変り塩

止肴 竹彩風 国産牛のレモンステーキ仕立て

御飯物 季節の炊き込み御飯 香の物

止椀 茶碗蒸し

本日の甘味

※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。

日本料理
ディナー
メニュー

DINNER MENU



ちくさい

竹彩会席 (三日前迄要予約)

9,900円(税込)

先付 蒸し鮑 酢味噌和え

前菜 季節の前菜盛り合わせ

御覧物 季節の御吸物

造り 佐世保近海産旬魚 四種盛り あしらひ一式

煮物 鰻のとうろ煮し

焼物 白身魚の中華仕立て

揚げ物 団扇海老天婦羅 季節野菜

止肴 国産牛ロースステーキ ジャポネソース

御飯物 季節の炊き込み御飯 香の物

止椀 茶碗蒸し

本日の甘味

※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。

個室の
ご案内

PRIVATE ROOM
INFORMATION



◎和室 かぐやの間【最大12名様】

昼食 3,300円

夕食 5,500円

◎洋室 のれんの間
【最大8名様】

昼食 3,300円

夕食 5,500円

