



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



レモンステーキ御膳

4,400円(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

蒸し物 茶碗蒸し

御食事 白御飯 香の物 味噌汁

水菓子 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



かすみそう

霞草会席

7,700円(税込)

先付 本日の小鉢

前菜 季節の前菜盛合せ

造里 佐世保近海産 旬魚の三種盛り あしらひ一式

蒸物 海鮮茶碗蒸し

揚げ物 海老のvari衣 鮮魚 旬野菜の天婦羅 変わり塩

止肴 竹彩風 国産牛のレモンステーキ仕立て

御食事 季節の食材炊き込み御飯 味噌汁 香の物

水菓子 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 本日の小鉢

前菜 季節の前菜盛り合わせ

御椀物 季節の御吸物

造り 佐世保近海産 旬魚の三種盛り あしらひ一式

焼物 栄螺の雲丹味噌バター焼き

揚げ物 団扇海老の天婦羅 旬野菜の天婦羅 変わり塩

蒸し物 鰻の海鮮茶碗蒸し

止肴 国産牛ロースステーキ ジャポネソース

御食事 季節の食材炊き込み御飯 味噌汁 香の物

止め椀 茶碗蒸し

水菓子 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



くじゅうくしま

九十九島会席 (三日前迄要予約)

12,000円(税込)

先付 鯨の湯引きと黒ミル貝の酢味噌和え

前菜 季節の前菜盛合せ

造り 佐世保近海産 旬魚の四種盛り あしらひ一式

椀物 真鯛の潮汁

蒸し物 蒸し鮑 肝ソース

揚げ物 伊勢海老の天婦羅 旬野菜の天婦羅 変わり塩

替り鉢 白身魚の中華風蒸し

止肴 和牛ロース肉のステーキ ジャポネソース

御食事 季節の食材炊き込み御飯 味噌汁 香の物

水菓子 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
お子様
メニュー

KIDS MENU



お子様ランチプレート

1,650円(税込)

※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。