



鉄板焼き



TEPPANYAKI
MENU

九十九島竹彩



あじさい
紫陽花

9,900円(税込)

季節の前菜盛り合せ
Appetizer

旬の魚介盛り合せ
hors d'oeuvre

旬の野菜や茸の焼き野菜
変わりダレ(竹炭塩・胡麻ダレ・柚子胡椒)
Baked Vegetable

長崎産和牛ロース肉のステーキ
Beef Steak

季節の食材炊き込み御飯 香の物
Rice & Japanese pickles

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。



もみじ
紅葉

11,000円(税込)
(3日前迄要予約)

季節の前菜盛り合せ
Appetizer

シェフ自慢のスープ
Soup

旬の魚介盛り合せ
hors d'oeuvre

旬の野菜や茸の焼き野菜
変わりダレ(竹炭塩・胡麻ダレ・柚子胡椒)
Baked Vegetable

長崎産和牛ロース肉のステーキ
Beef Steak

季節の炊き込み御飯 香の物
Rice & Japanese pickles

白味噌汁
Miso Soup

本日のフレンチトースト バニラアイス添え
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。



つばき
椿

14,300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。



ちくさい
竹彩

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 ファイル食べ比べ 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。

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。

