



日本料理



JAPANESE  
MENU

九十九島竹彩

会席  
メニュー

5,500円(税込)

前菜 季節の盛り合わせ

吸物 季節の吸物

造り 旬魚の刺身三種盛り

蒸物 茶碗蒸し

蓋物 季節の物

焼物 サザエの香草焼き

魚料理 白身魚のソテー

肉料理 レモNSTeーキ

食事 炊き込みご飯

水物 本日の甘味

7,700円(税込)

前菜 季節の盛り合わせ

造り 旬魚の姿造り (個人盛りは四種盛り)

蓋物 季節の物

蒸物 茶碗蒸し

替鉢 海鮮タルト

揚物 天婦羅の盛り合わせ

肉料理 レモNSTeーキ

止め椀 団扇海老の味噌汁

食事 鰻ごはん

水物 本日の甘味

会席  
メニュー

9,900円(税込)

- 前菜 団扇海老のサラダ
- スープ オニオンスープ
- 造り 平目の姿造り (個人盛りは五種)
- 蒸物 茶碗蒸し
- 焼物 鮑のグラタン
- 煮物 豚角煮
- 魚料理 白身魚のソテー
- 肉料理 レモンステーキ
- 食事 ちらし寿司
- 水物 本日の甘味

13,200円(税込)

- 前菜 海鮮サラダ
- スープ パイ包みのスープ
- 造り 伊勢海老 他(卓盛りのみ)
- 蓋物 季節の物
- 蒸物 鰻の茶碗蒸し
- 揚物 海老チリソース
- 魚料理 鮑のソテー
- 肉料理 牛ヒレステーキ
- 止め椀 伊勢海老の味噌汁
- 食事 握り寿司
- 水物 本日の甘味

お子様  
メニュー

お子様

1,650(税込)

- ミニうどん
- エビフライ
- から揚げ
- ハンバーグ
- 白ご飯
- デザート
- 1ソフトドリンク付き

お子様

3,300(税込)

- 刺身
- スープ
- 茶碗蒸し
- エビフライ
- グラタン
- から揚げ
- ハンバーグ
- 白ご飯
- デザート
- 1ソフトドリンク付き