

鉄板焼 桜

ランチメニュー

桜コース ¥5,500

ドイツ農家製法で作る
厚切りベーコンのシーザーサラダ
パルメザンチーズをふりかけて

季節野菜の
クリームスープ

九州産 牛ロース

野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜

白ご飯

赤出汁

レストランshizukuのデザートビュッフェ

雅コース ¥9,000

ドイツ農家製法で作る
厚切りベーコンのシーザーサラダ
パルメザンチーズをふりかけて

季節野菜の
クリームスープ

オマール海老とホタテのポワレ
オイスタークリームソースの軽いクレマ

九州産 牛ロース

野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜

白ご飯

赤出汁

ホテルメイドのデザート

コーヒー または 紅茶

匠コース ¥12,700

ドイツ農家製法で作る
厚切りベーコンのシーザーサラダ
パルメザンチーズをふりかけて

季節野菜の
クリームスープ

オマール海老とホタテのポワレ
オイスタークリームソースの軽いクレマ

活き蝦夷鮑の鉄板焼ハーブバターソース

九州産 牛ロース

野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜

白ご飯

赤出汁

ホテルメイドのデザート

コーヒー または 紅茶

★ガーリックライスに変更 +500円

★特選九州産黒毛和牛の
ロースに変更 +1,100円

★九州産牛フィレに変更 +2,200円



鉄板焼 桜

ディナーメニュー

風コース ¥9,900

魚介3種カルパッチョのサラダ仕立て
和風ドレッシング

季節の茶碗蒸し

特選九州産黒毛和牛ロース
※九州産牛フィレに変更可 +2,200円

野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜

白ご飯

赤出汁

ホテルメイドのデザート

コーヒー または 紅茶

月コース ¥12,700

サーモンとユニフランのルーレ
彩り野菜とサフランマヨネーズのアクセント

宮崎県産キャビアとブリニ
ディル香るサワークリーム

洋風茶碗蒸し“コンソメロワイヤル”
フォアグラのポワレにトリュフをかけて

黒毛和牛ロースのすき焼き仕立て

特選九州産黒毛和牛ロース
※九州産牛フィレに変更可 +2,200円

野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜

白ご飯

赤出汁

ホテルメイドのデザート

コーヒー または 紅茶

炎コース ¥17,000

サーモンとユニフランのルーレ
彩り野菜とサフランマヨネーズのアクセント

宮崎県産キャビアとブリニ
ディル香るサワークリーム

洋風茶碗蒸し“コンソメロワイヤル”
フォアグラのポワレにトリュフをかけて

黒毛和牛ロースのすき焼き仕立て

活き蝦夷鮑の鉄板焼ハーブバターソース

特選九州産黒毛和牛フィレ
※特選九州産黒毛和牛ロースに変更可

野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜

白ご飯

赤出汁

ホテルメイドのデザート

コーヒー または 紅茶

極コース ¥21,000

サーモンとユニフランのルーレ
彩り野菜とサフランマヨネーズのアクセント

宮崎県産キャビアとブリニ
ディル香るサワークリーム

洋風茶碗蒸し“コンソメロワイヤル”
フォアグラのポワレにトリュフをかけて

黒毛和牛ロースのすき焼き仕立て

活きオマール海老の鉄板焼
オイスターソースの軽いクレマ

特選九州産黒毛和牛フィレ
特選九州産黒毛和牛ロース
ペアリング

野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜

白ご飯

赤出汁

ホテルメイドのデザート

コーヒー または 紅茶



★ガーリックライスに変更 +500円