

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

ホテルメイドのデザート

★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

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 葱油ソース

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

