

鉄板焼ダイニング
C H I K U S A I

竹彩



鉄板焼きダイニング「竹彩」(ロイヤルテラス3階)

ディナーメニュー表

ディナーコース / Dinner course

向日葵

HIMAWARI

アミューズ
Small appetizer

オードヴル
Seasonal appetizer

スープ
Soup

旬の焼き野菜
Sauteed seasonal vegetables

壱岐牛
"IKI Beef"

ロース肉(100g)
Sirloin (100g)

"竹彩"創作鉄板御飯
"Chikusai" original rice

デザート
Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥9,500

(税・サービス料込)

角力灘

SUMOUNADA

海鮮鉄板焼きコース

アミューズ
Small appetizer

オードヴル
Seasonal appetizer

スープ
Soup

旬の焼き野菜
Sauteed seasonal vegetables

近海産旬魚
Seasonal fish

"竹彩"創作鉄板御飯
"Chikusai" original rice

デザート
Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥9,500

(税・サービス料込)

ディナーコース / Dinner course

くちなし

KUCHINASHI

アミューズ
Small appetizer

スペシャルオードヴル
Seasonal appetizer

スープ
Soup

旬の焼き野菜
Sauteed seasonal vegetables

壱岐牛
"IKI Beef"

フィレ肉(40g)とロース肉(50g)
Tenderloin (40g) and Sirloin (50g)

”竹彩”創作鉄板メ御飯
"Chikusai" original rice

デザート
Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥12,000

椿

TSUBAKI

アミューズ
Small appetizer

スペシャルオードヴル
Seasonal appetizer

スープ
Soup

本日の海鮮
Today's seafood

旬の焼き野菜
Sauteed seasonal vegetables

壱岐牛
"IKI Beef"

フィレ肉(40g)とロース肉(50g)
Tenderloin (40g) and Sirloin (50g)

”竹彩”創作鉄板メ御飯
"Chikusai" original rice

デザート
Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥14,200

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。

ディナーコース / Dinner course

桜

SAKURA

アミューズ

Small appetizer

スペシャルオードヴル

Seasonal appetizer

スープ

Soup

本日の海鮮2品

Today's seafood 2 dishes

旬の焼き野菜

Sauteed seasonal vegetables

壱岐牛

"IKI Beef"

フィレ肉(40g)とロース肉(50g)

Tenderloin (40g) and Sirloin (50g)

"竹彩"創作鉄板メ御飯

"Chikusai" original rice

デザート

Desserts

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥18,000

大手毬

OHDEMARI

シェフお任せのスペシャル鉄板コース

Chef's Special Course

四季折々、季節の食材の中から

今日もっとも輝きを放つ、

最高の食材を厳選した

"竹彩スタイル"のスペシャルコースです。

シェフが選び抜いた

長崎の『今』

九州各地から届く『旬』

最も輝きを放つ『季節～Saison～』を

お楽しみください。

¥24,000