鉄板焼ダイニング

CHIKUSAI

竹彩

鉄板焼きダイニング「竹彩」（ロイヤルテラス3階）

ランチメニュー表

ランチコース ／ *Lunch course*

山 桜
YAMAZAKURA

温かいオードヴル
Hot appetizer

スープ
Soup

旬の焼き野菜
Sauteed seasonal vegetables

シェフお勧めのステーキ
Chef's recommend beef steak

佐賀県脊振米の御飯、味噌汁、香の物
"SEBURIMAI"Rice and miso soup , pickles

デザート
Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥3,800
（税・サービス料込）

菜 の 花
NANOHANA

温かいオードヴル
Hot appetizer

近海産鮮魚のカルパッチョ
または鮑グラタン
Carpaccio or Gratin

スープ
Soup

旬の焼き野菜
Sauteed seasonal vegetables

シェフお勧めのステーキ
Chef's recommend beef steak

佐賀県脊振米の御飯、味噌汁、香の物
"SEBURIMAI"Rice and miso soup , pickles

デザート
Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥5,000
（税・サービス料込）

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。

ランチコース ／ *Lunch course*

山 茶 花
SAZANKA

温かいオードヴル
Hot appetizer

近海産鮮魚のカルパッチョ
または鮑グラタン
Carpaccio or Gratin

スープ
Soup

旬の焼き野菜
Sauteed seasonal vegetables

近海産旬の鮮魚
Seasonal fish

シェフお勧めのステーキ
Chef's recommend beef steak

佐賀県脊振米の御飯、味噌汁、香の物
"SEBURIMAI"Rice and miso soup , pickles

デザート
Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥6,500
（税・サービス料込）

プレミアムランチ
PREMIUM LUNCH

※2名様からのご注文となります

温かいオードヴル
Hot appetizer

スープ
Soup

本日の海鮮
seafood

旬の焼き野菜
Sauteed seasonal vegetables

シェフお勧めのステーキ
Chef's recommend beef steak

佐賀県脊振米の御飯、味噌汁、香の物
"SEBURIMAI"Rice and miso soup , pickles

デザート
Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥7,700
（税・サービス料込）

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。

ランチコース ／ *Lunch course*

極 み

KIWAMI

※2名様からのご注文となります

釣り甘鯛のサラダ仕立て
Tsuri amadai and salad

スープ
Soup

本日の海鮮
seafood

旬の焼き野菜
Sauteed seasonal vegetables

シェフお勧めのステーキ
Chef's recommend beef steak

佐賀県脊振米の御飯、味噌汁、香の物
"SEBURIMAI" Rice and miso soup , pickles

デザート
Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥9,800

（税・サービス料込）

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。

ランチコース ／ *Lunch course*

壱岐牛特別コース

iki beef spcial course

※2名様からのご注文となります

スペシャル オードブル
spcial appetizer

スープ
Soup

旬の焼き野菜
Sauteed seasonal vegetables

壱岐牛サーロインとフィレのステーキ
iki beef steak

佐賀県脊振米の御飯、味噌汁、香の物
"SEBURIMAI"Rice and miso soup， pickles

スペシャル デザート
spcial Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥12,000

（税・サービス料込）

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。