

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

Dinner course

向日葵

HIMAWARI

¥8,800

(税・サービス料込)

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)

佐賀県脊振米の御飯と味噌汁
"SEBURIMAI" Rice and miso soup

または
or

“竹彩”創作鉄板 〆御飯
"Chikusai" original rice

デザート
Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

角力灘

SUMOUNADA

¥8,800

(税・サービス料込)

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

近海産旬魚と車海老、帆立貝柱
Seasonal fish , prawn and scallop

佐賀県脊振米の御飯と味噌汁
"SEBURIMAI" Rice and miso soup

または
or

“竹彩”創作鉄板 〆御飯
"Chikusai" original rice

デザート
Desserts

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Dinner course

椿

TSUBAKI

¥13,200

(税・サービス料込)

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(80g)またはロース肉(100g)

Tenderloin (80g) or Sirloin (100g)

佐賀県脊振米の御飯と味噌汁

"SEBURIMAI" Rice and miso soup

または

or

“竹彩”創作鉄板 〆御飯

“Chikusai ” original rice

デザート

Desserts

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。

Dinner course

くちなし

KUCHINASHI

¥11,000

(税・サービス料込)

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(80g)またはロース肉(100g)

Tenderloin (80g) or Sirloin (100g)

佐賀県脊振米の御飯と味噌汁

"SEBURIMAI" Rice and miso soup

または

or

“竹彩”創作鉄板 〆御飯

"Chikusai" original rice

デザート

Desserts

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

桜

SAKURA

¥16,500

(税・サービス料込)

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(80g)またはロース肉(100g)

Tenderloin (80g) or Sirloin (100g)

佐賀県脊振米の御飯と味噌汁

"SEBURIMAI" Rice and miso soup

または

or

“竹彩”創作鉄板 〆御飯

"Chikusai" original rice

デザート

Desserts

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。

Dinner course

大手毬

OHDEMARI

¥22,000

(税・サービス料込)

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ておつくりする

“竹彩スタイル”のスペシャル鉄板焼きコースです。

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』を

お楽しみください。

※2名様からのご注文となります。

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。