

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)

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)

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

スペシャル オードブル
spcial 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

¥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

宮崎牛特別コース

MIYAZAKI beef special 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

宮崎牛サーロインとフィレのステーキ
MIYAZAKI beef steak

佐賀県春振米の御飯、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。