

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

オマール海老とタイラギのポワレ
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

オマール海老とタイラギのポワレ
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

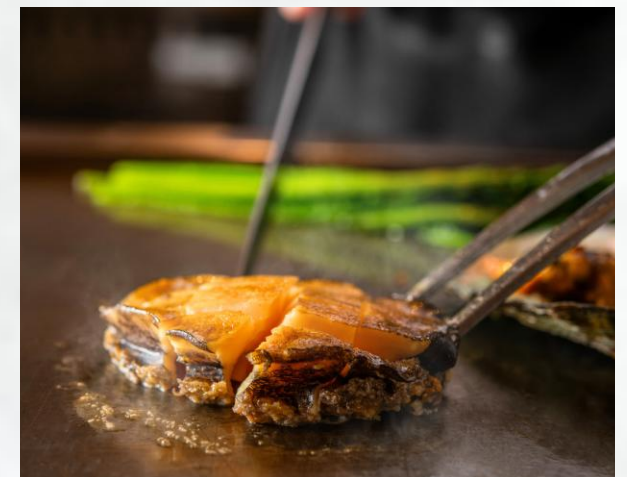
野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜

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



鉄板焼 桜

ディナーメニュー

風コース ¥9,900	月コース ¥12,700	炎コース ¥17,000	極コース ¥21,000
魚介3種カルパッチョのサラダ仕立て 和風ドレッシング	サーモンとユニフランのルーレ 彩り野菜とサフランマヨネーズのアクセント	サーモンとユニフランのルーレ 彩り野菜とサフランマヨネーズのアクセント	サーモンとユニフランのルーレ 彩り野菜とサフランマヨネーズのアクセント
季節の茶碗蒸し	宮崎県産キャビアとブリニ ディル香るサワークリーム	宮崎県産キャビアとブリニ ディル香るサワークリーム	宮崎県産キャビアとブリニ ディル香るサワークリーム
特選九州産黒毛和牛ロース ※九州産牛フィレに変更可 +2,200円	洋風茶碗蒸し“コンソメロワイヤル” フォアグラのポワレにトリュフをかけて	洋風茶碗蒸し“コンソメロワイヤル” フォアグラのポワレにトリュフをかけて	洋風茶碗蒸し“コンソメロワイヤル” フォアグラのポワレにトリュフをかけて
野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜	黒毛和牛ロースのすき焼き仕立て	黒毛和牛ロースのすき焼き仕立て	黒毛和牛ロースのすき焼き仕立て
白ご飯	特選九州産黒毛和牛ロース ※九州産牛フィレに変更可 +2,200円	活き蝦夷鮑の鉄板焼ハーブバターソース	活きオマール海老の鉄板焼 オイスターソースの軽いクレマ
赤出汁	野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜	特選九州産黒毛和牛フィレ ※特選九州産黒毛和牛ロースに変更可	特選九州産黒毛和牛フィレ 特選九州産黒毛和牛ロース ペアリング
ホテルメイドのデザート	白ご飯	野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜	野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜
コーヒー または 紅茶	赤出汁	白ご飯	野菜ソムリエのシェフが贈る季節野菜
	ホテルメイドのデザート	赤出汁	白ご飯
	コーヒー または 紅茶	ホテルメイドのデザート	赤出汁
		コーヒー または 紅茶	ホテルメイドのデザート
			コーヒー または 紅茶



★ガーリックライスに変更 +500円