

和食・鉄板焼 登輝

ランチ 開催期間：2023 年 5 月 12 日～30 日（金曜～日曜）

5 月 3 日～7 日・13 日・14 日は以下の 3 品となります

●スペシャル登輝御膳・スペシャル鰻重御膳 各 ¥3,500

●スペシャルお子様御膳 ¥2,000

季節替わり二段弁当（揚げたて天ぷら食べ放題）2,700 円

焼き八	蕪出汁巻玉子 魚塩麴焼き 昆布巻き 茄子田楽 胡麻浸し
造 り	二種盛
煮 物	蓮根飛竜頭
変り鉢	豚バラポン酢和え
揚 物	天婦羅
蒸 物	茶碗蒸し
食 事	ヒジキ御飯
香 物	三種盛り
汁 物	合わせ味噌仕立て
甘 味	二種盛り

季節替わり登輝御膳（揚げたて天ぷら食べ放題）3,000 円

先 附	季節野菜のお浸し ピーナツ豆腐 トマト甘酢
お造り	三種盛り
煮 物	鯖味噌煮
焼 物	特選牛ステーキ
蒸 物	茶碗蒸し
揚 物	天婦羅盛り
御 飯	ひじき炊き込み御飯
香 物	三種盛り
止 椀	合わせ味噌仕立て
甘 未	ぜんざい フルーツ

鰻重御膳（揚げたて天ぷら食べ放題）3,000 円

小 鉢	本日の小鉢二種
重 物	鰻重
揚 物	天婦羅盛合せ（食べ放題）
蒸 物	茶碗蒸し
汁 物	本日の汁物
甘 味	本日のデザート

お子様御膳 1,400 円

本日のフライ／フライドポテト／ハンバーグ／茶碗蒸し／俵御飯／汁物

※表示料金はサービス料、消費税込みとなります。 ※メニューは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

和食・鉄板焼 登輝

ディナー

開催期間：2023 年 5 月 12 日～27 日（金曜・土曜）

登輝御膳 6,000 円

八 寸	地豆腐 季節の浸し
	サーモン小袖寿司 島らぎょう土佐和え 塩豚
造 り	お造り三種盛り
煮 物	あぐ一豚しゃぶしゃぶ
焼 物	特選和牛のローストビーフ
蒸 物	茶碗蒸し
揚 物	穴子と海老天婦羅
食 事	鞍馬御飯
香の物	三種盛
止 椀	赤出仕立
甘 味	季節のフルーツ

県産和牛とあぐ一豚のしゃぶしゃぶ御膳 6,600 円

先 付	本日の小鉢二種
造 り	三種盛り
お 鍋	県産和牛（150g）／あぐ一豚（100g） 白菜／春菊／水菜／えのき／ 豆腐／長葱／椎茸
べ	うどん
甘 味	季節の甘味

お肉追加

県産和牛（100g）2,700 円／あぐ一豚（100g）1,650 円

お子様御膳 1,400 円

海老フライ／フライドポテト／ハンバーグ／
茶碗蒸し／俵御飯／汁物

※表示料金はサービス料、消費税込みとなります。 ※メニューは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

和食・鉄板焼 登輝

ディナー 鉄板焼コース

開催期間：2023 年 5 月 3 日～27 日（金曜・土曜）

5 月の鉄板焼きコース 10,000 円

アミューズ

自家製リコッタチーズ

チーズとキャビアと自家製パン

前 菜

県産和牛のカプレーゼ

パスタ

自家製ニョッキの鉄板焼き

魚 介

鮮魚とアワビのカルトットチョ

メイン

あぐー豚のサルティンポッカ仕立て

〆

魚介の釜炊き焼きリゾットのお茶漬け

デザート

自家製チーズテリーヌ

※表示料金はサービス料、消費税込みとなります。 ※メニューは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。