

和食・鉄板焼 登輝

開催期間：【ランチ】2024年3月2日～3月31日

営業日：木曜日～日曜日 特別営業日：3/20

(※3/1(金)は施設メンテナンスのため臨時休業日となります)

全メニュー揚げたて天ぷら食べ放題！

(☆3月よりお寿司の日、しゃぶしゃぶの日 曜日変更となります)

毎週木曜は「お寿司の日」天ぷらに加えてお寿司も食べ放題！！

毎週金曜は「しゃぶしゃぶの日」天ぷらに加えてしゃぶしゃぶも食べ放題！！

季節替わり二段弁当（揚げたて天ぷら食べ放題）2,900円

八寸	蛸烏賊酢味噌掛け アーサ出汁巻き玉子 海老芝煮 焼魚 空豆天婦羅
お造り	二種盛り
煮物	本日の点心二種盛り
変鉢	若鶏と筍の中華炒め
揚げ物	天婦羅盛合せ（食べ放題）
蒸物	茶碗蒸し
食事	深川飯 香の物盛り合わせ
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）3,200円

先付	季節の小鉢二種盛り
お造り	三種盛り
煮物	本日の点心二種盛り
変鉢	若鶏のチリソース
焼物	鯖幽庵焼き
揚げ物	天婦羅盛合せ（食べ放題）
蒸物	茶碗蒸し
御飯	深川飯 香の物盛り合わせ
止椀	合せ味噌仕立て
甘味	二種盛り

鰻重御膳（揚げたて天ぷら食べ放題）3,200円

小鉢	本日の小鉢二種
重物	鰻重 香物三種盛り
揚げ物	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

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。 ※メニューは仕入れ状況等により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

開催期間：【ディナー】2024年3月8日～3月30日（金曜・土曜）
※3/1 施設メンテナンス・3/2、3/22 貸切営業のため休業日となります。

登輝御膳 6,000円

先付	粒貝旨煮 季節野菜浸し サーモンみぞれ和え 昆布巻き 塩豚
造り	三種盛り
主菜	和牛しゃぶしゃぶ
焼物	銀鱈西京焼き
蒸物	茶碗蒸し
揚物	海老湯葉包揚げ
食事	鞍馬御飯 香の物盛り合わせ
止椀	赤出汁仕立て
甘味	二種盛り

県産和牛とあぐー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）／あぐー豚（100g） 白菜／春菊／水菜／えのき／豆腐／長葱／椎茸
食事	うどん
甘味	季節の甘味

【お肉追加】

県産和牛（100g）2,700円／あぐー豚（100g）1,650円

お子様御膳 2,400円

海老フライ／フライドポテト／ハンバーグ／サイコロステーキ
茶碗蒸し／俵御飯／汁物／ソフトドリンク1杯付

※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

鉄板焼コース

開催期間：【ディナー】2024年3月8日～3月30日（金曜・土曜）

※3/1 施設メンテナンス・3/2、3/22 貸切営業のため休業日となります。

3月の鉄板焼きコース 10,000円

～春野菜と島の恵み～

アミューズ①

県産和牛の寿司

アミューズ②

新玉ねぎのスープ

前 菜①

蛤の白ワイン蒸し

前 菜②

フォアグラの味噌漬け

魚

桜鯛のかぶら蒸し

メイン

牛ヒレとあぐー豚の鉄板焼き

〆

あさりとサクラエビの釜飯

デザート

自家製どら焼きとバニラアイス

※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。