

【ディナー】和食メニュー

開催期間： 2024年5月3日～5月31日（営業日/金・土曜）

登輝御膳 5,500円

先付	真蛸柔らか煮 鱈小柚寿司 季節の浸し
造り	三種盛り
煮物	山城牛のポン酢風味
焼物	季節の鮮魚 若狭焼き 和風ピクルス
変鉢	海老チリソース
揚物	穴子天婦羅 野菜二種
食事	有馬御飯 香の物盛り合わせ
止椀	赤出汁仕立て
甘味	三種盛り

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

鰻重御膳 5,500円

先付	二種盛り
造り	二種盛り
主菜	鰻重
揚物	天婦羅盛り合わせ
止椀	赤出汁仕立て
香物	三種盛り
甘味	三種盛り

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。

【ディナー】5月の鉄板焼きコース 10,000円

開催期間：2024年5月3日～5月31日（営業日：金／土曜日）

チーズ&イタリアンフェア *Chesse & Italian*

～チーズ好きにはたまらない～

Amuse

自家製リコッタチーズ首里蜂蜜添え

Appetizer

県産和牛のタリアータ

自家製カルツォーネ

Pasta

本日の自家製パスタ

Poisson

県産鮮魚の鉄板焼き

main

牛フィレ・フォアグラ・トリュフの三重奏

✦

魚介の釜炊き焼きリゾット

Dessert

自家製ティラミス

※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。