

登輝 母の日スペシャルランチ

開催期間：2026年5月9日(土)・10日(日)

🌸 5/10(日) 限定：母の日にホテルダイレクト予約*でご来店のお母さんに
仲宗根糀家さんの糀を使用した「ホテル自家製糀ブレッド」をプレゼント！
※ダイレクト予約：公式HP オンライン予約・LINE お友だち予約・電話受付

- ・5/9(土) 11:30~15:00 (ラストオーダー14:00)
- ・5/10(日) 二部制(90分完全入替制)※
 - ① 11:30~13:00 (90分)
 - ② 13:30~15:00 (90分)

※5/10(日)は二部制(各90分)完全入れ替え制のため到着が遅れた場合、
利用時間が90分より短くなりますので予めご了承ください。

■ 季節替わり登輝桜御膳 4,500円

桜甘酒、小蛸桜煮、桜湯葉茶碗蒸し、桜鯛飯など、春の食材と桜を随所にあしらった
春を感じるこの時期限定の登輝御膳と、鉄板焼カウンターでシェフが焼き上げる
仲宗根糀家の塩糀で漬けた「アグー豚のカットステーキ」が食べ放題の限定ランチ！

食前酒	桜甘酒
先付	小蛸桜煮 菜の花糀かけ
造り	鱈 妻一式
煮物	馬鈴薯饅頭 あーさ餡 桜麩
焼物	豚頬肉木の芽焼き 春野菜彩々
蒸物	桜湯葉茶碗蒸し
揚げ物	桜海老と水雲のかき揚げ 美味出汁
食事	桜鯛飯 三つ葉
止椀	合わせ味噌仕立て
甘味	本日のデザート
鉄板シェフコーナー アグー豚のカットステーキ	

■ お子様御膳 1,500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／本日のデザート

※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。