海 神
WADATSUMI

本日の小さな旬菜
Today's Small Appetizer

おもてなしの一皿
A Special Dish

長崎県産旬魚の瞬間燻製
Smoked Seasonal Nagasaki Fish

長崎産旬魚の鉄板焼き
Sauteed Seasonal Nagasaki Fish

グラニテ
Granite

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

長崎産黒毛和牛フィレ肉ステーキ 80g または サーロインステーキ 100g
Nagasaki Beef Tenderloin Steak 80g or Sirloin Steak 100g

お食事（白御飯 または 和牛ガーリックライス、みそ汁、香の物）
Rice Set (Steamed Rice or Nagasaki Beef Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles)

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

¥ 18,000

Price inclusive of taxes and 13% service charge.　表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。

【※瓊鶴海コースは２日前までのご予約が必要です。】

瓊鶴海
TAMATSURUMI

本日の小さな旬菜
Today's Small Appetizer

おもてなしの一皿
A Special Dish

国産鮑 (1/2 杯) の瞬間燻製サラダ仕立て
Smoked Abalone Salad

本日のコンソメスープ
Today's Consomme Soup

伊勢海老の鉄板焼き (1/2 尾)
Teppanyaki of Spiny Lobster

グラニテ
Granite

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

長崎産黒毛和牛シャトーブリアン 80g
Nagasaki Beef Chateaubriand Steak 80g

お食事（白御飯 または 和牛ガーリックライス、みそ汁、香の物）
Rice Set (Steamed Rice or Nagasaki Beef Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles)

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

¥ 28,000

Price inclusive of taxes and 13% service charge.　表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。

提供期間：2024 年 3 月 1 日～ 4 月 30 日
Period：2024.3.1 ～ 4.30
【※碧海コースは２日前までのご予約が必要です。】

碧　海
HEKIKAI

長崎旬菜
Nagasaki Seasonal Appetizer

長崎旬魚のカルパッチョ
Nagasaki Seasonal fish carpaccio

フォアグラと長崎せとかのコンフィチュール
Sauteed Foie Gras with “Nagasaki Setoka” Orange Sauce

鱶鰭のコンソメスープ
Consomme with Shark fin

長崎県産伊勢海老の鉄板焼
Sauteed Spiny Lobster

グラニテ
Granite

季節の焼き野菜
Seasonal Grilled Vegetables

長崎県産黒毛和牛の鉄板焼き シャトーブリアン 80g
Nagasaki Beef Chateaubriand Steak 80g

白御飯 または 烏賊と唐墨チャーハン
Rise Set (Steamed Rice or Fried rice with Squid and Karasumi, Miso Soup, Japanese Pickles)

デザート
Dessert

¥ 35,000

Price inclusive of taxes and 13% service charge.　表示料金には税金・サービス料 (13%) が含まれます。