

平日限定 鉄板焼きディナー  
Weekday-only TEPPANYAKI Dinner

## 蒼海 SOUKAI

おもてなしの一皿  
A Special Dish

本日のスープ  
Today's Soup

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

お口直し  
Refreshment

季節の焼き野菜  
Seasonal Grilled Vegetables

長崎県産牛フィレスステーキ  
Nagasaki Beef Tenderloin Steak

お食事 [白御飯 (長崎産にこまる) または ガーリックライス、赤出汁、香の物]  
Rice Set [Steamed Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Japanese Pickles]

デザート  
Dessert

コーヒー  
Coffee

¥ 14,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality. 食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。  
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。

# 海神 WADATSUMI

長崎旬彩  
Nagasaki Seasonal Appetizer

おもてなしの一皿  
A Special Dish

島原舞豚より一品  
Shimabara Maiton Pork Dish

長崎産旬魚の鉄板焼き  
Nagasaki Seasonal Fish – Teppanyaki Style

お口直し  
Refreshment

季節の焼き野菜  
Seasonal Grilled Vegetables

長崎和牛フィレスステーキ または サーロインステーキ  
Nagasaki Wagyu Beef Tenderloin Steak or Sirloin Steak

お食事 [白御飯 (長崎産にこまる) または ガーリックライス、赤出汁、香の物]  
Rice Set [Steamed Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Japanese Pickles]

デザート  
Dessert

コーヒー  
Coffee

¥ 18,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality. 食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。  
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  
TAMATSURUMI

長崎旬彩  
Nagasaki Seasonal Appetizer

おもてなしの一皿  
A Special Dish

長崎産旬魚の瞬間燻製サラダ仕立て  
Smoked Seasonal Fish Salad from Nagasaki

本日のスープ  
Today's Soup

鮑の鉄板焼き  
Sauteed Abalone

お口直し  
Refreshment

季節の焼き野菜  
Seasonal Grilled Vegetables

長崎和牛シャトーブリアン  
Nagasaki Wagyu Beef Chateaubriand Steak

お食事 [白御飯 (長崎産にこまる) または ガーリックライス、赤出汁、香の物]  
Rice Set [Steamed Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Japanese Pickles]

デザート  
Dessert

コーヒー  
Coffee

¥ 25,000

※航海コースは2日前までのご予約が必要です。  
\*A reservation is required at least two days in advance

## 航海 KOUKAI

長崎和蘭旬菜  
Nagasaki Waran Seasonal Appetizers

平戸なつ香ヒラスのタルタル  
Hirado Natsuka Yellowtail Tartare

対馬鹿ロースの薫製 滝キャロットファームの紅天神ピューレ  
Straw-Smoked Tsushima Venison Loin with Taki Carrot Farm Benitenjin Purée

コンソメスープと菜の花のラビオリ  
Consommé with Rapini Ravioli

長崎産桜鯛の塩釜焼き  
Salt-Crusted Cherry Snapper from Nagasaki

お口直し  
Refreshment

季節の焼き野菜  
Seasonal Grilled Vegetables

長崎和牛シャトーブリアン 静穏ロースト  
Velvet-Roasted Nagasaki Wagyu Chateaubriand

お食事 [鉄板羽釜ご飯の桜海老お茶漬け、赤出汁、香の物]  
Rice Set [Sakura Shrimp Ochazuke with Teppan Hagama Rice, Red Miso Soup, and Japanese Pickles]

デザート  
Dessert

コーヒー  
Coffee

¥ 30,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality. 食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。  
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。

※羽海コースは2日前までのご予約が必要です。  
\*A reservation is required at least two days in advance

# 羽海 UMI

長崎和蘭旬菜  
Nagasaki Waran Seasonal Appetizers

平戸なつ香ヒラスのタルタル  
Hirado Natsuka Yellowtail Tartare

対馬鹿ロースの薫煙製 滝キャロットファームの紅天神ピューレ  
Straw-Smoked Tsushima Venison Loin with Taki Carrot Farm Benitenjin Purée

コンソメスープと菜の花のラビオリ  
Consommé with Rapini Ravioli

長崎産桜鯛の塩釜焼き  
Salt-Crusted Cherry Snapper from Nagasaki

お口直し  
Refreshment

季節の焼き野菜  
Seasonal Grilled Vegetables

長崎和牛シャトーブリアン 静穏ロースト ロッシーニスタイル  
Velvet-Roasted Nagasaki Wagyu Chateaubriand, Rossini-Style

お食事 [鉄板羽釜ご飯の桜海老お茶漬け、赤出汁、香の物]  
Rice Set [Sakura Shrimp Ochazuke with Teppan Hagama Rice, Red Miso Soup, and Japanese Pickles]

デザート  
Dessert

コーヒー  
Coffee

¥ 35,000

Items will be changed daily based on market availability and seasonality. 食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。  
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。