

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

長崎県産牛フィレステーキと季節の焼き野菜
Nagasaki Beef Tenderloin Steak with Seasonal Grilled Vegetables

お食事 [島原素麺 または 白御飯 (長崎県産にこまる)、みそ汁、香の物]
Rice Set [Shimabara Somen or Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles]

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

¥ 14,000

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

長崎和牛フィレステーキ または サーロインステーキと季節の焼き野菜
Nagasaki Wagyu Tenderloin or Sirloin Steak with Seasonal Grilled Vegetables

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

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
Teppanyaki Abalone

お口直し
Refreshment

長崎和牛シャトーブリアン 静穏ローストと季節の焼き野菜
Velvet Roast Nagasaki Wagyu Chateaubriand Steak with Seasonal Grilled Vegetables

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

壱岐産鮑とブリオッシュ
Iki Island Abalone & Brioche

黒豚諫美豚生ハムとモッツアレラブッフアーラ
Isahaya Kurobuta Prosciutto and Buffalo Mozzarella

長崎和牛コンソメと五島産パプリカ
Nagasaki Wagyu Consommé with Goto Island Paprika

五島産キジハタ
Goto Island Grouper

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 Roast Nagasaki Wagyu Chateaubriand Steak

お食事 [伊佐木鉄板羽釜ご飯、赤出汁、香の物]
Rice Set [Teppan-Grilled Isaki with Hagama Rice, Red Miso Soup, 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

壱岐産鮑とブリオッシュ
Iki Island Abalone & Brioche

黒豚諫美豚生ハムとモッツアレラブッフアーラ
Isahaya Kurobuta Prosciutto and Buffalo Mozzarella

長崎和牛コンソメと五島産パプリカ
Nagasaki Wagyu Consommé with Goto Island Paprika

五島産キジハタ
Goto Island Grouper

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 [伊佐木鉄板羽釜ご飯、赤出汁、香の物]
Rice Set [Teppan-Grilled Isaki with Hagama Rice, Red Miso Soup, 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。