ビーフインパクト
BEEF IMPACT

鮑と季節野菜のサラダ
Abalone and Seasonal Vegetable Salad

旬野菜の鉄板焼き
Teppanyaki of Seasonal Vegetables

長崎和牛サーロインと雲仙あか牛の鉄板焼き
Teppanyaki of Nagasaki Wagyu Sirloin and Unzen Akaushi Beef

お食事［羽釜御飯の和蘭魚カレー または 白御飯（長崎県産にこまる）、赤出汁、香の物］
Rice Set [Dutch-Style Fish Curry with Kamado-Cooked Rice or
Steamed Rice, Red Miso Soup, Japanese Pickles]

〈オプション Options〉

ガーリックライスに変更　＋￥700	Change to Garlic Rice　＋￥700
デザートを追加　＋￥2,800	Add Dessert　＋￥2,800

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

￥ 15,000

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 " 和 "
A Special Taste of Japan

おもてなしの " 蘭 "
A Special Taste of Holland

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［和蘭魚カレー または 白御飯（長崎県産にこまる）、赤出汁、香の物］
Rice Set [Dutch-Style Fish Curry or Steamed Rice, Red Miso Soup, Japanese Pickles]

〈オプション Options〉
ガーリックライスに変更 ＋￥700　Change to Garlic Rice ＋￥700

デザート
Dessert

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥ 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。

※航海コースは 2 名様より、2 日前までのご予約をお願いいたします。
*Minimum 2 guests. Reservations required 2 days in advance.

航　海
KOUKAI

長崎和蘭旬菜
Nagasaki Waran Seasonal Appetizers

高田牧場雲仙あか牛の炭火焼き
Charcoal-Grilled Takada Farm Unzen Akaushi Beef

五島産アオリイカのタルタル
Goto Squid Tartare

牛蒡のヴルーテ 和牛コンソメ 黒トリュフ添え
Burdock Velouté with Wagyu Consommé and Black Truffle

伊勢海老の鉄板焼き
Teppanyaki Grilled Spiny Lobster

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［羽釜御飯の和蘭魚カレー または 白御飯、赤出汁、香の物］
Rice Set［Kamado-Cooked Chestnut Rice or Staemed Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles］
〈 オプション Options 〉
ガーリックライスに変更　＋￥700　　Change to Garlic Rice　＋￥700

デザート
Dessert

五島椿茶とレモングラスブレンドティー & ミニャルディーズ
GOTO Tsubaki Tea & Lemongrass Blend with Petits Fours

￥ 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 名様より、2 日前までのご予約をお願いいたします。
*Minimum 2 guests. Reservations required 2 days in advance.

羽　海
UMI

長崎和蘭旬菜
Nagasaki Waran Seasonal Appetizers

高田牧場雲仙あか牛の炭火焼き
Charcoal-Grilled Takada Farm Unzen Akaushi Beef

五島産アオリイカのタルタル
Goto Squid Tartare

牛蒡のヴルーテ 和牛コンソメ 黒トリュフ添え
Burdock Velouté with Wagyu Consommé and Black Truffle

伊勢海老の鉄板焼き
Teppanyaki Grilled Spiny Lobster

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［羽釜御飯の和蘭魚カレー または 白御飯、赤出汁、香の物］
Rice Set［Kamado-Cooked Chestnut Rice or Staemed Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles］
〈オプション Options〉
ガーリックライスに変更　＋￥700　　Change to Garlic Rice　＋￥700

デザート
Dessert

五島椿茶とレモングラスブレンドティー & ミニャルディーズ
GOTO Tsubaki Tea & Lemongrass Blend with Petits Fours

￥ 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。