

# 料理長おすすめ 特選 佐賀牛セット

The chef's recommendation

Premium Saga beef Set

¥18,000

## 前菜

- ・白胡麻の抹茶寄せ
- ・冷やしそうめん
- ・サラダ

## Appetizers

- ・ White sesame tofu with matcha
- ・ Chilled Somen noodle
- ・ Salad

## 焼き野菜

## Grilled vegetables

## 肉料理

- ・佐賀牛ロースステーキ 160g

## Beef

- ・ Grilled Saga beef steak 160g

## 食事

下記のメニューより 1品お選びください。

- ・国産米の御飯
- ・ガーリックライス
- ・海老と梅ちりめんの炒め御飯

## Rice

**Please select one of the following:**

- ・ Steamed rice
- ・ Fried garlic rice
- ・ Fried rice with dried shrimp and plum

味噌汁、香の物

Miso soup, pickles

## 夏のフルーツ

コーヒー または 紅茶

## Seasonal fruit

Coffee or tea

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

# 料理長おすすめ 特選 佐賀牛ランチコース

The chef's recommendation

Premium Saga beef course

¥26,000

## 前菜

- ・白胡麻の抹茶寄せ
- ・冷やしそうめん
- ・サラダ

## シーフード

下記のメニューより **1品**お選びください。

- ・ロブスターのグリル  
柚子と味噌のソース または  
生姜と葱のソース
- ・鮑のグリル  
青のりソース または ガーリックバター

## 焼き野菜

## 肉料理

- ・佐賀牛ロースステーキ 120g

## 食事

下記のメニューより **1品**お選びください。

- ・国産米の御飯
- ・ガーリックライス
- ・海老と梅ちりめんの炒め御飯

味噌汁、香の物

## 夏のフルーツ

コーヒー または 紅茶

## Appetizers

- ・ White sesame tofu with matcha
- ・ Chilled Somen noodles
- ・ Salad

## Seafood

**Please select one of the following:**

- ・ Grilled lobster  
with Yuzu Miso sauce or  
Ginger and green onion sauce
- ・ Grilled abalone  
with Sea weed sauce or Garlic butter

## Grilled vegetables

## Beef

- ・ Grilled Saga beef steak 120g

## Rice

**Please select one of the following:**

- ・ Steamed rice
- ・ Fried garlic rice
- ・ Fried rice with dried shrimp and plum

Miso soup, pickles.

## Seasonal fruit

Coffee or tea

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

# 料理長おすすめ 特選 佐賀牛ディナーコース

The chef's recommendation

Premium Saga beef course

¥26,000

## 前菜

- ・和風コンソメ
- ・はす芋と鰯の酢の物
- ・焼き茄子と白胡麻の抹茶寄せ

## シーフード

下記のメニューより **1品**お選びください。

- ・ロブスターのグリル  
柚子と味噌のソース または  
生姜と葱のソース
- ・鮑のグリル  
青のりソース または ガーリックバター

## 焼き野菜

## 肉料理

- ・佐賀牛ロースステーキ 120g

## 食事

下記のメニューより **1品**お選びください。

- ・つや姫米の御飯
- ・ガーリックライス
- ・海老と梅ちりめんの炒め御飯

味噌汁、香の物

## 夏のフルーツ

コーヒー または 紅茶

## Appetizers

- ・ Japanese style clear soup
- ・ Vinegared taro stem and Japanese horse mackerel
- ・ Grilled eggplant, matcha and white sesame tofu

## Seafood

Please select **one** of the following:

- ・ Grilled lobster  
with Yuzu Miso sauce or  
Ginger and green onion thick sauce
- ・ Grilled abalone  
with Sea weed sauce or Garlic butter

## Grilled vegetables

## Beef

- ・ Grilled Saga beef steak 120g

## Rice

Please select **one** of the following:

- ・ Steamed Tsuyahime rice
- ・ Fried garlic rice
- ・ Fried rice with dried shrimp and plum

Miso soup, pickles.

## Seasonal fruit

Coffee or tea

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.