

■メニュー例

鉄板焼&鮨「諫早竹彩（いさはやちくさい）」

ディナー 17:30~22:00（*3日前までのご予約をお願い致します。）

オープン記念鉄板焼コース 7,500円+税

- ・本日のオードブル盛り合せ
- ・季節のポタージュ
- ・諫早近郊の季節の野菜グリル
- ・鮮魚のグリル ミニトマトの軽い煮込みとソースアグリユーム
- ・グラニテ
- ・国産牛のサーロインステーキ 3種のコンディメント
- ・雲仙なめこの赤出汁
- ・循環農法諫早にこまるのガーリックライス
- ・お漬物
- ・パティシエ特製デザート
- ・有機栽培のコーヒー・紅茶

オープン記念寿司懐石コース：7,500円+税

- ・卵焼き2種
- ・造り八寸
- ・お椀
- ・季節の一品
- ・特選にぎり7貫
- ・高来蕎麦と有明産真えびのかき揚げ、諫早鰻の棒寿司
- ・パティシエ特製デザート
- ・食後のお飲み物

ランチ 11:30~14:30

鉄板焼ランチ 2,500円+税(8~9月中はオープン特別価格2,000円+税)

- ・本日のオードブル
- ・特選牛の薄焼きと温菜 ジャポネソース
- ・味噌汁
- ・ガーリックライス
- ・お漬物
- ・パティシエ特製デザート
- ・有機栽培のコーヒー・紅茶

寿司ランチ 2,500 円+税(8~9 月中はオープン特別価格 2,000 円+税)

- ・ 季節の天ぷら
- ・ 特選握り 7 貫
- ・ 茶碗蒸し
- ・ 味噌汁
- ・ パティシエ特製デザート
- ・ 食後のお飲み物