

ご昼食プラン

おすすめ

漁獲高日本一を誇る長崎の鯛をふんだんに使った「鯛茶漬け」。まずは鯛の漬けを、そのまま御飯と一緒に。特製のタレに漬け込んだ鯛の旨味と御飯の相性は抜群です！次に熱々の出汁をかけてお茶漬けにしてお召し上がりください。ちりちりと湯引きのようになった鯛と出汁と御飯のハーモニーを是非一度ご賞味ください。



鯛茶漬けコース

2,000円(税別)

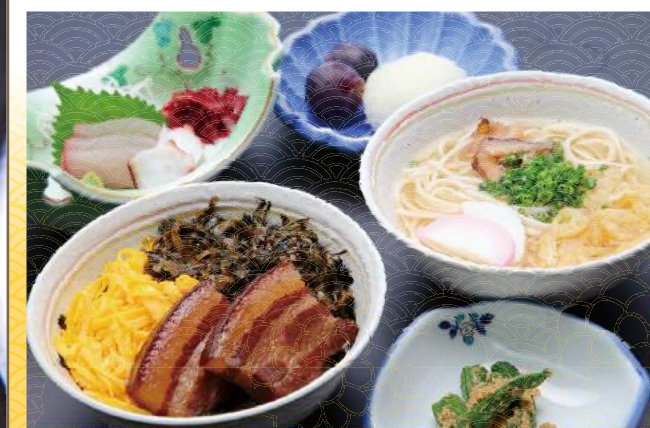
- ◆ 鯛茶漬け (御飯、アラレ、鯛胡麻ダレ漬、青紫蘇、わさび、オリジナル出し汁)
- ◆ 焼物 (季節の焼物)
- ◆ 変り鉢 (長崎角煮)
- ◆ 蒸し物 (茶碗蒸し)
- ◆ 季節の果物

角煮丼コース

1,500円(税別)

- ◆ 三色角煮丼
- ◆ 小鉢
- ◆ 刺身 (二点盛り)
- ◆ 五島うどん
- ◆ 季節の果物

ご利用は
10名様以上から
承ります
(予約制)



ご宴会料理 (卓袱料理)

4,000円(税別)から

ご宴会には卓袱料理をご用意できます。一品一品こだわった料理を、ゆっくりと落ち着いた雰囲気でお召し上がり頂けます。

【学生団体】 学生に大人気のトルコライス1,000円(税別)にて承ります。(収容人員100名)



松花堂弁当コース

2,000円(税別)

- ◆ 刺身 (二点盛り)
- ◆ 口取 (季節の物五点盛り)
- ◆ 焼物 (季節の焼物)
- ◆ 長崎角煮
- ◆ 季節の果物
- ◆ 御飯 (香の物)
- ◆ 椀物

※写真はイメージです



稲佐山観光ホテルグループ **長崎 I・Kホテル**

〒850-0056 長崎市恵美須町7-17(長崎駅前から徒歩5分) TEL 095-827-1221/FAX 095-827-1241