

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 2,800円(税込)

- ◆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 2,000円(税込)

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

【予約制】

10名様以下の場合
事前にご相談
ください



ご宴会料理(飲み放題付)
6,000円(税込) ※ご予算に応じます。
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1,320円(税込)
(収容人員100名) にて承ります。



松花堂弁当コース
2,200円(税込)～
※ご予算に応じます。
季節の食材を取り入れた
彩り豊かなメニューです。
内容はご予算に応じて
対応できますので、
お気軽にご相談ください。



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