

# ご昼食プラス

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)
- ◆小鉢
- ◆水菓子
- ◆香の物



## 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
- ◆水菓子

【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 2,500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。内容が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。

※仕入等の状況により、急遽内容が変更になる場合がございますので、予めご了承下さい。



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