

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 3,300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)
- ◆ 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 2,500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 4,400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。飲み放題付きプランもございます。

【学生団体】 学生に大人気のトルコライス1,500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。表示価格にはサービス料が含まれております。



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