

グリルダイニングホールディナー

Grill Dinning Hall Dinner



魚介入コンビネーションサラダ
Seafood combination salad

1,600円

本日のスープ
Soup of the day

1,100円

生ハム・サラミの盛り合わせ
Uncured ham and salami plate

2,000円

チーズ盛り合わせ
Cheese plate

2,000円

さつま揚げ
Satsuma-age fried fish cake

1,000円

本日のお魚の香草風味グリル
Herb-grilled fish of the day

2,400円

鹿児島産黒豚肩ロース肉の香草風味グリル
Herb-grilled Kagoshima Kurobuta pork shoulder

2,800円

国産牛サイコロステーキ
Diced Japanese beef steak

3,000円

国産牛サーロイン肉の香草風味グリル
Herb-grilled Japanese beef sirloin

3,200円

国産牛ヒレ肉の香草風味グリル
Herb-grilled Japanese beef filet

3,400円

城山牛モモ肉の炙り焼き
Broiled "Shiroyama-gyu" brand beef round

4,200円

城山牛ヒレ肉の香草風味グリル
Herb-grilled "Shiroyama-gyu" brand beef filet

(100g) (150g)
7,200円 10,600円

鹿児島産黒毛和牛の香草風味グリル ヒレ又はサーロイン
Herb-grilled "Kagoshima Kuroge wagyu" beef filet or sirloin

(100g) (150g)
8,800円 13,000円

鹿児島産黒毛和牛肉の城山ブルワリービール煮込み
Shiroyama Brewery beer-braised Kagoshima Kuroge Wagyu beef

2,600円

ローストビーフ
Roast beef

2,000円

生ハムサラダピザ
Salad-style uncured ham pizza

1,600円

ソーセージ盛り合わせ
Sausage platter

2,000円

ポテトフライ
French fries

800円

お子様プレート
Children's Plate

1,500円

本日のデザート
Dessert of the day

1,800円

Luxe

[リュクス]

14,000円

※要予約 Reservation req.

アミューズ
Amuse-bouche

本日のオードブル
Hors d'oeuvres of the day

季節の一品
Dish of the day

本日のスープ
Soup of the day

活鮑と車海老の香草風味グリル
Herb-grilled abalone and tiger prawn

城山牛ヒレ肉の炙り焼き
Grilled Shiroyama-gyu beef (filet)

本日のデザート
Dessert of the day

城山ブランドパン
Shiroyama brand bread

コーヒー
Coffee

Grande

[グランデ]

12,000円

アミューズ
Amuse-bouche

本日のオードブル
Hors d'oeuvres of the day

本日のスープ
Soup of the day

本日のお魚と
車海老の香草風味グリル
Herb-grilled fish of the day with tiger prawn

城山牛ヒレ肉の炙り焼き
Grilled Shiroyama-gyu beef (filet)

本日のデザート
Dessert of the day

城山ブランドパン
Shiroyama brand bread

コーヒー
Coffee

Precious

[プレシャスコース]

8,000円

本日のオードブル
Hors d'oeuvres of the day

本日のスープ
Soup of the day

本日のお魚の香草風味グリル
Herb-grilled fish of the day

城山牛モモ肉の炙り焼き
Broiled "Shiroyama-gyu" brand beef round

本日のデザート
Dessert of the day

城山ブランドパン
Shiroyama brand bread

コーヒー
Coffee



城山牛は、SHIROYAMA HOTEL kagoshimaで製造されているオリジナルクラフトビール「城山ブルワリー」の製造工程で出る「ビール粕」を餌に肥育されたオリジナルブランド牛です。

Shiroyama-gyu is Shiroyama Hotel Kagoshima's original brand beef. The cattle are fed with the spent grain from our craft beer made at Shiroyama Brewery.

※仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。 ※Menu items are subject to change based on availability. Thank you for your understanding.

※表示価格はすべて [税込・サービス料込] の価格となっております。 ※All displayed prices include tax and service charges.