

鉄板ランチ

Teppan Lunch



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 Hotel Kagoshima' s original brand of local beef, raised on spent grain from Shiroyama Hotel' s own Shiroyama Brewery and developed in collaboration with local cattle farmers.

ステーキランチ

蕾

〔つぼみ〕

Steak Lunch TSUBOMI

本日のオードブル

Hors d'oeuvres of the day

サラダ

Salad

Choice 〔チョイス〕

ヒレ 又は サーロイン / Filet or sirloin

Upgrade to premium brand beef

国産牛 (90g) 4,400 円 (4,840 円)
Japanese beef

城山牛 (90g) 7,150 円 (7,865 円)
Shiroyama-gyu

鹿児島黒毛和牛 (90g) 7,700 円 (8,470 円)
Kagoshima Kuroge Wagyu

焼き野菜

Grilled vegetables

白御飯又はチャーハン又はパン

White rice or fried rice or bread

デザート

Dessert

ドリンク

Coffee (hot/iced)

魚介とステーキランチ

萩

〔はぎ〕

Seafood & Steak Lunch HAGI

本日のオードブル

Hors d'oeuvres of the day

本日のスープ

Soup of the day

本日の魚介盛り合わせ

Seafood assortment of the day

サラダ

Salad

Choice 〔チョイス〕

ヒレ 又は サーロイン / Filet or sirloin

Upgrade to premium brand beef

国産牛 (80g) 5,940 円 (6,534 円)
Japanese beef

城山牛 (80g) 8,140 円 (8,954 円)
Shiroyama-gyu

鹿児島黒毛和牛 (80g) 8,800 円 (9,680 円)
Kagoshima Kuroge Wagyu

焼き野菜

Grilled vegetables

白御飯又はチャーハン又はパン

White rice or fried rice

デザート

Dessert

ドリンク

Coffee (hot/iced)

活き鮑とステーキランチ

アワビ

凧

〔りん〕

Abalone & Steak Lunch RIN

本日のオードブル

Hors d'oeuvres of the day

活き鮑 小海老の盛り合わせ

Live abalone with shrimp

サラダ

Salad

Choice 〔チョイス〕

ヒレ 又は サーロイン / Filet or sirloin

Upgrade to premium brand beef

国産牛 (70g) 7,150 円 (7,865 円)
Japanese beef

城山牛 (70g) 9,130 円 (10,043 円)
Shiroyama-gyu

鹿児島黒毛和牛 (70g) 10,010 円 (11,011 円)
Kagoshima Kuroge Wagyu

焼き野菜

Grilled vegetables

白御飯又はチャーハン又はパン

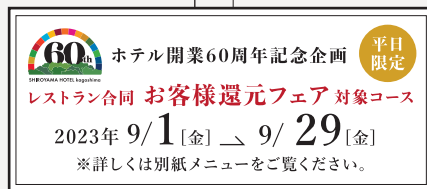
White rice or fried rice

デザート

Dessert

ドリンク

Coffee (hot/iced)



- 鉄板焼き 個室・カウンター席での提供の際は、サービス料が10%加算されます。Teppanyaki private room and counter seats incur an additional 10% service charge.
- 表示価格はすべて税込価格、()内は [税込・サービス料込] の価格となっております。 Prices listed in parentheses () include tax and service charges.