

2F レストラン 夏休み特別料理のご案内

ヴェルデュール

「お盆ファミリービュッフェ」 8/9(土)～8/17(日) [ランチ・ディナー]

オードブルからスイーツまでバラエティ豊かな料理が並ぶ、ヴェルデュールのビュッフェ。お盆期間の特別メニューとして「季節野菜の天ぷら」、ディナー限定で「ミニうな丼」が登場します！8/12～8/15はホテル公式WEBからのご予約がお得です。



ディナー限定「ミニうな丼」

「季節野菜の天ぷら」

お子様料理コーナー登場！「チョコレートファウンテン」

ランチ (90分制) <時間> 11:30～15:30 (料理のご提供は15:00まで)
<料金> 大人 ¥5,200(¥5,720)

ディナー (120分制) <時間> 17:30～21:30 (料理のご提供は21:00まで)
<料金> 大人 ¥6,200(¥6,820)

※お子様(4歳～小学生)は半額、シニア割引はございません。

★8/12(火)～8/15(金)限定【公式WEBサイトからのご予約特典】
[ランチ] 大人¥300割引
[ディナー] ホテル指定の1ドリンクサービス

①お子様料理コーナーが登場！

チョコレートファウンテン、唐揚げやフライドポテト、ハンバーグなどをご用意いたします。

②お盆期間限定！お楽しみくじ引き

お会計時1グループ1回、くじ引きができます。次回使えるヴェルデュールのペア食事券、カルピスやサントリーのグッズなどが当たります！



夏休み限定

中国料理 竹園

「ファミリースペシャルコース」 7/11(金)～8/31(日) [ランチ・ディナー]

フカヒレと紅ズワイ蟹のとろみ煮、大海老のチリソース、北京ダック、五目炒飯といった中国料理の王道に竹園のアレンジを加えたメニューをご家族でお楽しみいただける夏休み限定のコース。小学生以下のお子様には「桃まんじゅう」をサービスいたします。



※料理は大皿にてご提供いたします



お子様特典「桃まんじゅう」

アップグレード「手びれフカヒレの姿煮」

<時間> ランチ 11:30～15:00 (L.O.13:30)
ディナー 17:30～22:00 (L.O.20:30)

<料金> 大人 ¥7,500(¥8,250)
お子様 ¥4,546(¥5,000) [小学生以下]

※お子様料金の適用は大人1名様につき、ご同伴のお子様1名様までとさせていただきます。

★お子様のデザートに「桃まんじゅう」をサービスいたします。
★プラス¥4,500(¥4,950)でとろみ煮を「手びれフカヒレの姿煮」にアップグレードいたします。

※北京ダックはカットしてご提供いたします。※個室料は別途頂戴いたします。

※表示価格はサービス料13%を含む金額、()内は税金・サービス料を含む金額です。 ※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

24F レストラン 夏休み特別料理のご案内

バー&レストラン「簾」 「夏のおすすめメニュー」 8/1(金)~8/31(日) 【ランチ・ディナー】

簾の夏の定番「国産うなぎ祭り」では、ふっくらと焼き上げた鹿児島県産の鰻をご賞味いただけます。また「納涼花かごプラン」は生ビールや厳選した日本酒を飲み放題でお楽しみいただけるお得なプランです。ご家族やご友人と一緒にぜひお越しください。



国産うなぎ祭り

【平日ランチ限定】

鹿児島県産うなぎ重
¥5,425(¥5,967)

国産うなぎ、茶碗蒸し、肝吸い、香の物、水菓子

【ランチ・ディナー】

鹿児島県産うなぎ御膳
¥6,780(¥7,458)

国産うなぎ、お造り、小鉢、茶碗蒸し、肝吸い、香の物、水菓子



納涼花かごプラン

【ディナー】※事前予約制(2名様より承ります) ※当日14時までにご予約ください

花かご遊膳+ドリンク飲み放題(120分制)
¥11,819(¥13,000)

【料理】先付二種、口取り八寸、お造り、煮物、天麩羅、国産牛ステーキ、茶碗蒸し、茶そば、水菓子
【ドリンク】生ビール、瓶ビール、ウイスキー、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)、梅酒、厳選日本酒など

ランチ(平日限定) 日本料理



国産葱塩牛タン とろろ御膳

¥2,600(¥2,860)

小鉢、サラダ、煮物、お食事、香の物、赤出汁、水菓子、コーヒー



国産牛ステーキ重

¥4,200(¥4,620)

国産牛ステーキ重(揚げ玉子)、
サラダ、茶碗蒸し、香の物、
赤出汁、水菓子

ランチ(土・日・祝日) 日本料理



西京焼き御膳

¥3,500(¥3,850)

小鉢、煮物、お造り、お食事、香の物、
赤出汁、水菓子

ランチ(全日) 日本料理



三簾重

¥6,350(¥6,985)

先付、お椀、茶碗蒸し、お食事、香の物、赤出汁、
水菓子(三段重)◇一の重/焼物、天麩羅
◇二の重/お造り◇三の重/炊合せ

ディナー(全日) 日本料理



葉月会席

¥15,000(¥16,500)

先付、前菜、お椀、お造り、温物、焼き物、揚物、お食事、水菓子
※ディナーでご提供している日本料理の会席はランチタイム
でお召し上がりいただけます。(事前予約・2名様より)

ディナー(全日) 炭火窯焼フレンチ



黒毛和牛炭火窯焼コース

Cet été 2025(セテテ) ※Cet été(セテテ):
フランス語で「この夏」
¥14,000(¥15,400)~

アミューズ、前菜、温前菜、魚料理、黒毛和牛炭火窯焼
ランプ肉、デザート、パン、コーヒー、小菓子
※フレンチ(ランチ)は土・日・祝日限定です。

カクテルタイム(全日) バートタイム



Parfait at Night 天空のシメパフェ

[パフェご提供時間] 20:30~23:00(L.O.22:00)

プリンアラモード ¥1,500(¥1,650)

マンゴーとホワイトチョコのナイトパフェ

桃とフランボワーズのナイトパフェ
各 ¥2,400(¥2,640)

※表示価格はサービス料13%を含む金額、()内は税金・サービス料を含む金額です。 ※内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。