



【ご夕食 お品書き】

営業時間

18 : 00 ~ 22 : 00

L.O 21 : 00

地産の食材にこだわった  
日本料理 玄がオススメする  
旬の会席料理です。



季節の会席 竹  
¥8,000（税別）

# 会席メニュー

---

季節の会席 楓

¥3,500 (税別)

季節の会席 桃

¥4,000 (税別)

季節の会席 椿

¥5,000 (税別)

---

## お子様メニュー



ハンバーグ、エビフライ等の  
人気メニューをプレートでご準備。  
お子様用デザート付きです

お子様ランチ

¥1,500 (税別)



イカの塩辛 ¥ 400 (税別)

茶碗蒸し ¥ 400 (税別)

【刺身盛り合わせ】

1~2名様盛り ¥2,000 (税別)

塩糍釜飯 (味噌汁・漬物付) ¥600 (税別)

【おおいた和牛】鉄板焼き ¥3,500 (税別)

→大分といえばおおいた和牛！！A4ランクの美味しさをお楽しみ下さい。

【豊のしゃも】鉄板焼き ¥2,000 (税別)

→身が引き締まり、コクに加えて旨味のある上質な地鶏を鉄板焼きで！！

杵築産稚エビの唐揚げ&とり天 ¥1,000 (税別)

天婦羅盛り合わせ ¥ 900 (税別)

本日のアラ炊き ¥ 800 (税別)

海の棟1F「Sweet Basil」にて  
晴海オリジナルアイス販売しております。






## ご入浴案内

1名様¥1,500（税別）以上のお食事につき  
晴の棟1F大浴場「潮騒の湯」を無料でご利用いただけます。

晴の棟1Fフロントにてお食事のレシートをご提示下さい。  
お食事前のご利用の際はフロントにてお食事ご利用の旨をお伝えくださいませ。



受付時間  
22：00まで



## お米について

潮騒の宿 晴海のレストランは  
使用する全てのお米を大分県杵築市山香町産の  
「ヒノヒカリ」に統一しております