

要ご予約  
ランチ&ディナー  
4名様より  
承ります

# 夏の彩宴盛

2025年6月1日(日) ~ 2025年8月31日(日)

## 6,000円コース 9品

サ ラ ダ 豆富と蒸し鶏の涼風サラダ  
胡麻ドレッシング  
前 菜 季節の三種盛り  
お 造 り ヒラス薄造り 北海道産タコ刺身  
夏のあしらい一式  
串 焼 き かしわ とり皮 キャベツ  
冷やし鉢 ひすいまんじゅう 翡翠饅頭 鰻のオランダ煮  
旬菜の炊き合わせ 清涼ジュレをかけて  
魚 料 理 ウナギ二色焼き(蒲焼・白焼)  
出汁巻き玉子  
肉 料 理 牛ミスジ肉のグリエ 夏野菜  
糸島の橙ジャポネソース  
食 事 さっぱり柚子蕎麦 とろろかけ  
デザート 季節のデザート二種



## 5,000円コース 8品

サ ラ ダ 豆富と蒸し鶏の涼風サラダ 胡麻ドレッシング  
お 造 り カツオ叩きと北海道産タコ刺身 夏のあしらい一式  
温 物 茶碗蒸しトマト餡掛け  
冷やし鉢 ひすいまんじゅう 翡翠饅頭 鰻のオランダ煮 旬菜の炊き合わせ  
清涼ジュレをかけて  
魚 料 理 カマスソテー 夏野菜の味噌ソース掛け  
ライスコロケ カラスミ真丈  
肉 料 理 糸島華豚肩ロース肉のステーキ レモンの香りと夏野菜  
ガーリックマトソース  
食 事 冷やし豆乳出汁茶漬け  
デザート 季節のデザート



色鮮やかな  
美味しい料理と  
温かいおもてなし



日本全国の日本酒を取り揃えております。



種類豊富なドリンクをご準備しております。



貸し切り可能な個室完備

## コースとセットで飲み放題 120分 2,000円

瓶ビール/日本酒/ノンアルコールビール/ワイン(赤・白)/焼酎(芋・麦)  
ウイスキー/サワー(レモン・カルピス・グレープフルーツ)  
ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ

+500円で... 生ビール  
飲み放題追加!

※前日 18 時迄にご予約ください。※写真は全てイメージです。※仕入れによって料理内容が変わります。  
※4名様から承ります。※昼夜利用いただけます。※価格はサービス料 10% 及び消費税を含んでおります。



JR九州 ステーションホテル小倉 【7階】鉄板・串焼き 八くら

昼 11:30 ~ 14:30 (ラストオーダー 14:00)  
夜 17:30 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:30)  
喫茶 14:30 ~ 17:00 (ラストオーダー 16:30)

【ご予約・お問い合わせ】

TEL: 093-512-0377

公式 Instagram



ホテル・レストラン

プライダル

最新情報配信中!