

要
ご
予
約

秋の彩宴盛

さいえんもり

【期間】
9月1日【月】～
11月30日【日】
ランチ&ディナー
4名様より

¥6,000コース 9品

サ ラ ダ	合鴨スモーク、サラダ仕立て
前 菜	季節の前菜
お 造 り	鯛とヒラスのお造り
揚 げ 物	手羽先スパイス揚げ、ふぐ中骨唐揚げ
蒸 し 物	養老茶碗蒸し 真丈 長芋 粟麴
炊き合せ	蓮根饅頭と旬魚のから揚げ、 白菜とキノコの餡かけ
肉 料 理	牛ミスジ肉のグリユ 秋野菜添え
食 事	鮭と塩昆布のお茶漬け
デザート	本日のデザート二種



¥5,000コース 8品

小 鉢	季節の小鉢
お 造 り	銀鮭の刺身、イカのサラダ仕立て
炊き合せ	蓮根饅頭と旬魚のから揚げ、 白菜とキノコの餡かけ
揚 げ 物	手羽先スパイス揚げ、ふぐ中骨唐揚げ
魚 料 理	銀ヒラスの西京焼き 秋のあしらひ
肉 料 理	糸島産ポークのソテー 秋野菜添え
食 事	温かおろしそば (大根おろし キツネ揚げ 水菜)
デザート	本日のデザート

¥4,000コース

日曜日～水曜日限定

6品

小 鉢	季節の小鉢
サ ラ ダ	合鴨スモーク、サラダ仕立て
魚 料 理	銀ヒラスの西京焼き 秋のあしらひ
揚 げ 物	揚げ物盛り合わせ
肉 料 理	糸島産ポークのソテー 秋野菜添え
食 事	鮭と塩昆布のお茶漬け



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
プラス

※写真は全てイメージです。
※前日18時までにご予約ください。※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%及び消費税込みとなっております。



JR九州 ステーションホテル小倉

〒802-0001
北九州市小倉北区浅野1丁目1番1号

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)

【7階】鉄板・串焼き 八くら

ご予約・お問い合わせ

TEL:093-512-0377

公式Instagram
最新情報配信中!



ホテル・レストラン プライダル