

味わいコース

YAKITORI Course Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

3 kinds of appetizer
旬菜3種盛り合わせ

Chicken breast with wasabi
匠の大山鶏笹身塩焼き 山葵添え

Chicken and leek/Salted
匠の大山鶏葱間塩焼き

Butterd potato topped with salted squid
じゃがバター塩辛添え

Chicken Wing / Salted
匠の大山鶏手羽先塩焼き

Grilled White asparagus, Bamboo shoots, Onion
春野菜焼き (ホワイトアスパラガス・筍・玉葱)

Lightly pickled cabbage
キャベツの浅漬け

Chicken Meat Ball and Chicken Thigh / Yakitori Sauce
みつせ鶏つくね・大山鶏もも肉タレ焼き

TORI-SOBORO-DON (Ground chicken meat and egg bowl)

Chicken soup and Japanese pickles
とりそばろ丼 / 鶏スープ・香の物

Dessert
デザート

※当店では、国産米を使用しています。We use domestically produced rice.

※ご宿泊者さま優待特典とSeibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま料金の各種割引、併用はいたしかねます。

※Staying guests and Seibu Prince Global Rewards Membership fees are not eligible for the discounts,

※全ての表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added for every dishes.

※写真はイメージです。The photograph is an image,

焼き鳥
とり芝

¥8,500

¥7,000

【ご宿泊者さま優待特典】
おすすめ焼き鳥1本またはおすすめ野菜1本サービス

【Hotel guest's benefit】
YAKITORI chicken or grilled vegetable



九州北部のうまいもんといろとり鶏コース

Seasonal YAKITORI Course Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

3 kinds of appetizer

旬菜3種盛り合わせ

HAKATA Chicken Wing / Salted
はかた地どり(福岡)手羽先塩焼き

Chicken hot pot

小鍋仕立て博多水炊き

KANMURI Chicken Breast and Thigh

冠地どり(大分)胸肉・もも肉塩焼き

Rolled vegetables(Lettuce and Yam)

野菜巻き (レタス巻き・長芋巻き)

Seafood and vegetables dressed with vinegared miso

かけあえ 魚介と季節野菜の酢味噌和え

MITUSE Meat Ball and HAKATA Chicken and leek Yakitori Sauce

みつせ鶏(九州)つくね・はかた地どり(福岡)もも葱間タレ焼き

Hot somen noodles broth

島原にゅうめん(長崎)

Dessert

デザート



¥12,000

¥10,000

ペアリング九州ビバレッジ付き

九州北部のうまいもんといろとり鶏コース

Course with 4 glasses of beverage Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま

¥19,000

¥16,000

Sparkling Wine

お食事に合わせてお楽しみください

Ajimu Sparkling Wine Extra Brut Chardonnay 【110ml】

安心院スパークリングワイン エクストラ ブリュット2023



White Wine

Ajimu wine Chardonnay Imoridani 【110ml】

安心院ワイン シャルドネ イモリ谷2024



Sake

Junmai Daiginjo KUNCHO NEXT OMACHI 【100ml】

純米吟醸 KUNCHO NEXT 雄町 生



Rice Shochu

Kumashochu ROKUCHOUSHI 【90ml】

球磨焼酎 (米) 特吟 六調子

焼き鳥串焼き YAKITORI CHICKEN

(Choice of salted or sweet soy sauce)

手羽先 Wing	¥900	はらみ Chicken diaphragm	¥600
もも正肉 Thigh	¥600	せせり Chicken Neck Meat	¥600
葱間 Chicken and leek	¥550	笹身 卸しわさび Chicken Breast with WASABI	¥600
ボンジリ Chicken Hip Meat	¥550	笹身 梅しそ Chicken Breast with plum and perilla	¥600
はつ Heart	¥550	砂肝 Chicken Gizzard	¥550
皮 Chicken Skin	¥550	軟骨(ヤゲン) Gristle	¥550
肝(レバー) Chicken Liver	¥550		

九州銘柄鶏 Brand selection chicken

みつせ鶏つくね MITSUSE Chicken meat ball	¥700	みつせ鶏つくね 温玉添え MITSUSE Chicken meat ball with soft-boiled egg	¥800
大分 冠地どりもも肉 KANMURI Chicken Thigh	¥700	冠地どりむね肉 KANMURI Chicken Breast	¥650
福岡 はかた地どりもも肉 HAKATA Chicken Thigh	¥900	はかた地どり手羽先(2本) HAKATA Chicken wing(2pieces)	¥1,100

焼き鳥五種盛り合わせ Assorted 5 Pieces YAKITORI ¥2,800

～九州銘柄鶏食べ比べセット(4本)～ ¥2,900

みつせ鶏つくね・冠地どり(大分)むね、もも肉・はかた地どり(福岡)もも肉の4本セットです。

Recommendation menu 「Brand selection chicken 4 Pieces set」

- ・ MITSUSE Chicken meat ball
- ・ KANMURI Chicken Thigh, Breast
- ・ HAKATA Chicken Breast Thigh



焼き野菜 Grilled vegetables

▽ 銀杏 Ginkgo Nut	¥500	▽ アスパラガス Asparagus	¥700
▽ トマト Tomato	¥500	▽ 甘長唐辛子 Sweet green peppers	¥600
▽ 長葱 Leek	¥500	▽ 長芋 (醤油・味噌) Yam (Soy sauce or miso flavor)	¥500
▽ オクラ Okura	¥500	▽ 椎茸 Shiitake Mushroom	¥700
▽ ズッキーニ Zucchini	¥500	▽ エリンギ Eringi Mushroom	¥500
▽ 茗荷 (味噌) Mioga Ginger with miso	¥500		

串焼き, 炙り焼き各種 Grilled dishes

レタス黒豚巻き Pork Loin and Lettuce	¥800
長芋黒豚巻き Pork Loin and Yam	¥800
トマト黒豚巻き Pork Loin and Tomato	¥900
アスパラガス黒豚巻き Pork Loin and Asparagus	¥1,000
焼きカマンベール Camembert	¥650
黒毛和牛網焼き Grilled Japanese Wagyu beef	¥5,500
陽明殿鶏手羽先揚げ (4本) Deep-Fried Chicken Wings (4pieces)	¥1,600



※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

※全ての表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料 (15%) を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added for every dishes.

※ベジタリアンメニューには"V"と表記しております。※Vegetarian menus are marked with a V.

※写真はイメージです。※The photograph is an image.

とり芝おすすめメニュー Recommendation

1 小鍋仕立て博多水炊き Chicken hot pot	¥1,500
2 焼き筍醤油焼き Grilled Bamboo shoot with Soy Sauce	¥1,500
3 焼きタラバ蟹 Grilled King crab	¥5,000
4 焼きタラバ蟹(大) 2本 Grilled King crab (Big) 2 pieces	¥10,000
5 ピリ辛こんにゃく Spicy konjac (Devil's tongue)	¥650
6 もずく酢 落とし芋 Vinegared mozuku seaweed	¥650
7 青菜のお浸し Boiled greens with soy sauce	¥650
8 自家製柚子大根 Picled DAIKON radish	¥650
9 とり皮ボン酢 Mix the boiled chicken skin with citrus juice and soy sauce	¥850
V 10 冷やしトマト Sliced tomato	¥1,000
V 11 野菜サラダ (スモールサイズ) Small Salad	¥800
V 12 焼き茄子(二本) Grille eggplant(2 pieces)	¥1,000
13 烏賊一夜干し Grilled dried squid	¥1,200

※当店では、国産米を使用しています。

※We use domestically produced rice.

※全ての表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料 (15%) を加算させていただきます。

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added for every dishes.

※ベジタリアンメニューには“V”と表記しております。

※Vegetarian menus are marked with a V.

13 炙りエイヒレ Grilled ray fin	¥1,100
14 あぶりさつま揚げ Grilled deep fried ball of fish paste	¥1,200
15 あぶり栃尾油揚げ Grilled deep fried tofu	¥1,000
15 帆立貝の雲丹焼き Grilled scallop sea urchin	¥3,500

お食事 Rice and Noodles

16 島原にゆうめん Hot somen noodles broth	¥1,500
17 とり茶漬け (香の物) TORI-CHAZUKE(Chicken rice bowl with chicken soup), pickles	¥1,200
18 那須御養卵の親子丼 (鶏スープ・香の物) OYAKO-DON (Eggs and chicken rice bowl), chicken soup and pickles	¥1,350
19 とりそばろ丼 (鶏スープ・香の物) TORI-SOBORO-DON (Ground chicken meat and egg bowl), chicken soup and pickles	¥1,300
20 焼きおにぎり (鶏スープ・香の物) YAKI-ONIGIRI(Grilled rice ball with soy sauce), chicken soup and pickles	¥1,200
21 食事セット (御飯・鶏スープ・香の物) Rice set (Steamed rice, chicken soup, and pickles)	¥900
22 自家製鶏スープ Chicken soup	¥450

デザート Dessert

23 本日のシャーベット Sherbet	¥700
24 本日のアイスクリーム Ice cream	¥700