

MENU

お食事をされたお客様は、50℃洗いの新鮮サラダ食べ放題
ドリンクが1杯付いてます。
テーブルに備え付けのドリンクメニューの中からお選びください。
追加ドリンクは1杯につき220円（税込）いただきます。

営業時間 11:30~14:00



宴会コースのご案内【要予約】

完全予約制・詳しくは、スタッフへお尋ねください。※金額は全て税込表記です。

ランチセットメニュー

- 和ランチ お一人様1,815円～
- 洋ランチ お一人様1,815円～

パーティーコース・・・昼・夜ともに承ります・・・内容・金額等はお気軽にご相談ください。

- 卓盛りコース お一人様2,200円～
- 会席コース お一人様2,750円～
- 溶岩ステーキ付き会席コース お一人様5,500円～

ご宴会のフリードリンク

- 男性 お一人様1,700円
- 女性 お一人様1,600円

やまもも
Restaurant Yamamomo

イチオシ!



※金額はすべて税込価格になります。

オリジナルタイカレー 生春巻き付き

¥1210

辛いけどなんとなく甘い
サラサラだけどもなんとなくまったり
一口食べるほど後引く辛さ!!
やまも1番人気メニューです。



大きな海老フライ

¥1980

でっかい有頭の海老を2匹!!
頭の味噌まで 美味しくお召上がり
いただけます。



チキン南蛮&海老フライ

¥1265

国産の若鶏もも肉使用。甘酸っぱいタレ
とタルタルソースの相性は抜群!! 手作りの
海老フライとのセットです。



鶏の香味ソース和え&
海老フライ

¥1265

国産若鶏もも肉をカリッと揚げて甘酸っぱ
い香味ダレで和えてます。手作り海老フラ
イとのセットです。



牡蠣クリームコロッケ
トマトソース

¥1408

牡蠣風味のホワイトソースにプリプリの牡蠣が真ん中に!!
ソースはタルタルソースに変更する事も出来ます。



鶏肉の包み揚げ
グリーンカレーソース

¥1320

国産鶏もも肉でナッツ類とドライフルーツを包んでパン粉をつけ
てあげてます。ほうれん草をたっぷり使ったグリーンカレーソー
スとの相性は抜群です。

すべてのメニューに50℃洗い新鮮サラダバー食べ放題、ドリンク1杯が付いてます。
ドリンクはテーブルに備え付けのドリンクメニューの中よりお選びください。
追加ドリンクは1杯につき220円(税込)いただきます。

※金額はすべて税込価格になります。

綾ぶどう豚の ポークジンジャー

¥1650

綾町産のブランドポーク
【ぶどう豚】を使用。
程よく生姜が香る具沢山ソースなので
ご飯がすすみます。



柔らか豚スペアリブ...バーベキューソース & 海老フライ

¥1650

箸で食べられる位トロトロ柔らかい豚スペアリブに
ご飯に合うバーベキューソースで味付けました。
自家製海老フライとのセットです。



ビーフシチュー 自家製パン2個付き

¥2310

アメリカ産牛バラ肉使用。脂身はトロトロ。赤身部分は
柔らかいけれど、しっかり肉感があります。
自家製のパンをつけてお召し上がりください。

パンをご飯へ変更も出来ます。



海老ドリア

¥1210

プリプリ海老と手作りホワイトソースで
熱々です。少し提供までにお時間を頂く
場合がございます。



鉄板ナポリタン

¥1540

麺はモチモチ!!自家製ソースで甘くなく
あっさり目に仕上げてるので余裕で1皿いけ
ちゃいますよ。お好みでパルメザンチーズ
と タバスコをご利用ください。



ベーグルランチ

¥825

四季亭ベーカリー手作りベーグル!!
12種類の中から好きなベーグルを
2種類お選びください。
リメイクしてお出しいたします。

すべてのメニューに50℃洗い新鮮サラダバー食べ放題、ドリンク1杯が付いています。

ドリンクはテーブルに備え付けのドリンクメニューの中よりお選びください。

追加ドリンクは1杯につき220円(税込)いただきます。

※金額はすべて税込価格になります。



生本まぐろ丼

¥1850

冷凍してない生本マグロを使用してます。
玉葱で作ったタレをお好みでかけてお召し上がりください。
仕入状況により提供出来ない場合がございます。



海老天10 (じゅう)

¥1320

海老の天ぶらを10本!!お重に乗せました。
天つゆにつけてお召し上がりください。



鶏つくねと手羽先の雑炊

¥1245

鶏つくねと鶏手羽先で、食べ応えはあるけれどあっさりいた
だけです。そのまま、刻み海苔を入れて、黒胡椒を引い
て、チーズを入れて…4種類の風味でいただけます。
ご飯は半分もち麦を使用してます。



牛蒡と牛肉の柳川風

¥1265

牛肉にゴボウをたっぷり使った風味豊かな柳川風
です。粉山椒を使うとより風味豊かになります。

EMO和牛めし&鶏そぼろ丼 出汁茶漬け付き

¥1870

EMO牛をすき焼きにして鶏そぼろと
一緒にどんぶりに乗せました。
初めはそのまま…締めには鶏出汁で
サッパリとお茶漬けで!!
お好みで柚子胡椒を入れて召し上がって
ください。



すべてのメニューに50℃洗い新鮮サラダバー食べ放題、ドリンク1杯が付いてます。
ドリンクはテーブルに備え付けのドリンクメニューの中よりお選びください。
追加ドリンクは1杯につき220円(税込)いただきます。

※金額はすべて税込価格になります。

ホテル四季亭 職人
本格九州産うなぎ



九州産の鰻を職人が丁寧に処理し、ホテル四季亭の前身である割烹四季亭から温存してきた秘伝のタレで香ばしく焼き上げてます。
甘すぎず、辛すぎないタレで、鰻本来の旨みをより引き立てる蒲焼きに仕上げられています。
是非ご賞味ください。



九州産本格うなぎ定食（松）1匹

¥4,600



九州産本格うなぎ定食（竹）ハーフ

¥2,600

溶岩ステーキ

低温遠赤外線効果でお肉がふっくらジューシーに焼けます。お好みの焼き加減でお召し上がりください。



熟成リブローズ（カナダ産）

120g / ¥1650

カナダ産のリブローズのカブリの部分です。赤身肉ですがジューシーで柔らかいです。

宮崎県産和牛（経産サーロイン）

100g / ¥2530

経産牛とは？お産を経験したお母さん牛のことです。でもそこは宮崎牛の生みの親。良質な餌を再度与えて宮崎牛より少し脂身が抑えられた美味しいお肉になっています。

宮崎県産和牛（経産サーロイン）

200g / ¥4070

すべてのメニューに50℃洗い新鮮サラダバー食べ放題、ドリンク1杯が付いてます。

ドリンクはテーブルに備え付けのドリンクメニューの中よりお選びください。

追加ドリンクは1杯につき220円（税込）いただきます。

四季亭オリジナルスイーツ

※金額は全て税込表記になります。

フォンダンショコラ



バイクドチーズケーキ



米粉のシフォンケーキ



◆ お食事をされた方の金額 / それ以外の方の金額 ◆

¥297 / ¥374

¥198 / ¥275

¥198 / ¥275

お飲み物



ホットコーヒー・アイスコーヒー・紅茶・100%オレンジジュース
100%グレープフルーツジュース・レモンスカッシュ

お飲み物のみのお客様・・・ ¥495

お食事をされた方・・・ 1杯目無料 / 2杯目から ¥220

50℃洗いサラダビュッフェ

50℃洗いとは、その名の通り50℃のお湯で野菜などを洗うことです。

そうすることにより葉の表面の気孔が開き、そこに水分が入ることで野菜の新鮮な状態が保てます。

手間はかかりますが、1種類ずつ丁寧に仕込みしています。

シャキシャキの食感と野菜本来の甘みが増したサラダをお楽しみください。



ホテル四季亭 / Restaurant Yamamomo

公式LINEのお友達になると、素敵なプレゼントが貰える
ショップカードや、直接お問い合わせなど便利に使えます。



友
達
追
加
用



ポ
イ
ン
ト
付
与
用

