

その他

(10名様より承ります。)

お気軽に楽しめる、ホテルシェフによるお料理の数々。会議や研修のお食事にもご利用いただけます。

ランチコース

楓コース

お一人様/税込

2,200円

本日のおすすめオードブル
本日のスープ
本日のパスタ
デザート
コーヒー

華コース

お一人様/税込

3,300円

オードブル5種盛り合わせ
穀類とトマトのスープ
鮮魚のボワレ(ハーフポーション)
シェフおすすめ肉料理(ハーフポーション)
シェフ特製デザート盛り合わせ
コーヒー

雅コース

お一人様/税込

4,400円

シェフおすすめオードブル
温かい地野菜のスープ
季節魚類の料理
シェフのスペシャリティ肉料理
シェフ特製デザート盛り合わせ
コーヒー



※写真はイメージです。

御膳プラン

蘭 御膳

お一人様/税込

2,750円

季節の小鉢
鹿児島産鮮魚3種盛り合わせ
旬の焼き魚 あしらひ一式
国産豚しゃぶしゃぶ鍋
茶碗蒸し
白ごはん/味噌汁/香の物2種
本日のデザート

藤 御膳

お一人様/税込

3,850円

季節の小鉢
鹿児島産鮮魚3種盛り合わせ
季節の蓋物
国産豚コース陶板焼き
茶碗蒸し
天婦羅盛り合わせ
白ごはん/味噌汁/香の物2種
本日のデザート



※写真はイメージです。

松花堂弁当

梅

お一人様/税込

1,650円

御造り2種盛り合わせ
季節の煮物
旬魚の焼物
季節の揚げ物
白ごはん/味噌汁/香の物2種

竹

お一人様/税込

2,200円

御造り3種盛り合わせ
旬魚の焼物
旬の煮物
茶碗蒸し
季節の天婦羅盛り合わせ
シラスごはん/味噌汁/香の物2種
本日のデザート

松

お一人様/税込

3,300円

御造り3種盛り合わせ
季節の煮物
牛ステーキ野菜添え
季節の焼物
茶碗蒸し
季節の天婦羅盛り合わせ
季節のまぜごはん/季節のお吸い物/香の物2種
本日のデザート



※写真はイメージです。

※季節や食材仕入れ状況により変更になる場合がございます。

ビュッフェプラン

(30名様より承ります。)

お一人様/税込

4,000円~

季節の素材を使いながら
彩り、内容豊かに多種多様なお料理を
ご提供いたします。



※写真はイメージです。



HOTEL MYSTAYS Kagoshima Tenmonkan
ホテルマイステイズ 鹿児島天文館

〒892-0844
鹿児島市山之口町 2-7 tel.099-224-3211

[e-mail] kagoshima-tenmonkan-bqt@mystays.com
https://www.mystays.com/mystays-kagoshima-tenmonkan



- 鹿児島中央駅から市電で約 6分
- 天文館繁華街まで約 3分
- 鹿児島空港から空港バス 50分

交通規制がございますので
ご注意ください。

青色の矢印に沿ってお進み
いただくとスムーズです。

