

【39 (サンキュー) ランチ】

- 名 称 : 39 (サンキュー) ランチ
- 期 間 : 2008 年 9 月 1 日 (月) ~ 30 日 (火)
- 料 金 : ¥3,900 (税込・サービス料別)

◇中国料理「彩龍」(3F)

帆立とあわびのさっぱり塩炒め、蟹肉・蟹卵入りふかひれスープなど、高級海鮮料理に人気の点心を組み合わせた、贅沢でお得なランチコースです。

◇日本料理「木の花」(8F)

季節の味覚を盛り込んだ優雅でお得なランチ。秋の気配を感じさせる盛り付けや旬のお料理を存分にお楽しみください。

◇スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)

ご好評の「ローストビーフ」、「本日のお魚料理シェフスタイル」、さらに「シェお薦め料理」の3品を1度にお楽しみいただける1プレートをメインにご用意いたします。

◇鉄板焼「さがみ」(28F)

「黒毛和牛の切り落とし」と「鹿児島県産黒豚」、ボリュームたっぷりの鉄板焼きを1プレートに。一度に二種類の高級肉がお楽しみいただけるお値打ちメニューです。



【10周年感謝ディナー】

- 名 称：10周年感謝ディナー
- 期 間：2008年9月1日（月）～30日（火）
- 料 金：¥10,000（税込・サービス料別）

◇中国料理「彩龍」(3F)

ふかひれ（もうか鮫）の醤油煮、たらば蟹と大海老の煮込み、和牛の炒めものなど、アニバーサリーに相応しい豪快なお料理。お好きなご飯もの、デザートもお選びいただけるコースです。

◇日本料理「木の花」(8F)

旬の食材を贅沢に盛り込み、風情豊かに表現した初秋の特別会席。深い味わいと見た目楽しさ、鮮やかをご堪能ください。

◇スカイラウンジ「ベイ・ビュー」(28F)

パルマ産ハムのサラダ仕立て、フォアグラのソテー、アンティパスト盛り合わせキャビア添えの三種からお選びいただけるアップグレードオードブルを無料にてご用意。さらにワンドリンクサービスのフルコースディナーです。

◇鉄板焼「さがみ」(28F)

メインディッシュとして、特選和牛のフィレ、またはサーロイン、本日の鮮魚の3品からチョイス。ワンドリンクサービスもついたお得なコースをご用意しました。（要予約／9月24日は除外させていただきます）



【39 (サンキュー) ディナー】

■名 称：39 (サンキュー) ディナー

■期 間：2008年9月1日(月)～30日(火)

■料 金：¥3,900(税込・サービス料別)

◇レストランカフェ「コンパス」(2F)

山海の恵みを取りそろえた「北陸のディナーbuffet」に、ワイン(赤・白)・焼酎・ソフトドリンクの飲み放題を組み合わせた「サンキューディナー」をご用意いたします。

