

季節ごとに替わる

四季折々旬彩コース

五、五〇〇円
(税込六、〇五〇円)



- 【前菜】マグロのユツケ風
- 【一品】本日の鮮魚しゃぶしゃぶ
- 【温物】かに茶碗蒸し
- 【焜炉】みやざき和牛ロースステーキ六〇g
- 【揚物】真ぶぐの唐揚げ
- 【食事】冬の五目釜めし、赤だし、香の物
- 【デザート】本日のデザート

肉づくしコース

旬の味をお楽しみください



- 宮崎牛ロースステーキ
七、〇〇〇円
(税込七、七〇〇円)
- 宮崎牛ヘレスステーキ
八、〇〇〇円
(税込八、八〇〇円)

- 【前菜】宮崎牛の生春巻き
- 【一品】赤身肉のしゃぶしゃぶ
- 【温物】サーロインのすき焼き煮
- 【焜炉】宮崎牛ステーキ六〇g
- 【揚物】ひとくちビフカツ
- 【食事】ミニローストビーフ丼
吸い物、香の物
- 【デザート】本日のデザート

* ヘレは希少部位のため、一部九州産をご提供する場合がございます。* 季節の食材を吟味しておりますため、内容・容器等が若干変わることがございます。

お肉本来の味をお楽しみ頂けます。

宮崎牛しゃぶしゃぶセット

特撰赤身しゃぶしゃぶ

六、〇〇〇円
(税込六、六〇〇円)

ロースしゃぶしゃぶ

六、五〇〇円
(税込七、一五〇円)



写真はロースしゃぶしゃぶセットです

極上の宮崎牛をご賞味ください。

宮崎牛すきやきセット

六、五〇〇円
(税込七、一五〇円)



- 付出し、すきやき
- 宮崎牛ロース一六〇g、鍋野菜、うどん、白御飯、香の物、デザート