

季節ごとに替わる

四季折々旬彩コース



宮崎牛ロースステーキ

六、一〇〇円
(税込六、八二〇円)

八、〇〇〇円
(税込八、八〇〇円)

九州産ヘレスステーキ

八、〇〇〇円
(税込八、八〇〇円)

100g 60g
一〇、九〇〇円
(税込一一、九九〇円)

- ・コウイカとアスパラガスのオランデーズ
- ・桜鯛ちら
- ・サワラのかぶら蒸し
- ・ステーキ 民芸焜爐焼き
- ・春の天婦羅盛り
- ・アサリの釜めし、赤だし、香の物
- ・本日のデザート

*写真はロースステーキ60gです。

*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。

宮崎牛と旬の味をお楽しみください

肉づくしコース

宮崎牛ロースステーキ

七、〇〇〇円
(税込七、七〇〇円)
100g 60g

九州産ヘレスステーキ

八、八〇〇円
(税込九、六八〇円)
100g 60g

- ・ローストビーフのタコス風
- ・白ねぎとサーロインの出汁しゃぶ
- ・牛バラ肉の炙りサラダ
- ・ステーキ 民芸焜爐焼き
- ・牛肉とアスパラガスのフライ
- ・牛タレ焼き御飯、赤だし
- ・本日のデザート



*写真はロースステーキ60gです。

*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。

極上の宮崎牛をご賞味ください

宮崎牛

すきやきセット

宮崎牛特撰赤身

・付出し

・すきやき
宮崎牛
鍋野菜
うどん

160g

六、五〇〇円
(税込七、一五〇円)

宮崎牛ロース

200g
(税込九、一三〇円)

宮崎牛ロース

・白御飯
・香の物
・デザート

160g

六、五〇〇円
(税込七、一五〇円)

八、三〇〇円
(税込九、一三〇円)

・付出し

・しゃぶしゃぶ
宮崎牛
鍋野菜
うどん

160g

六、五〇〇円
(税込七、一五〇円)

宮崎牛ロース

200g
(税込九、一三〇円)

・白御飯
・香の物
・デザート

160g

六、五〇〇円
(税込七、一五〇円)

八、三〇〇円
(税込九、一三〇円)

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

宮崎牛特撰赤身

・付出し

・しゃぶしゃぶ
宮崎牛
鍋野菜
うどん

160g

六、五〇〇円
(税込七、一五〇円)

宮崎牛ロース

200g
(税込九、一三〇円)

・白御飯
・香の物
・デザート

160g

六、五〇〇円
(税込七、一五〇円)

八、三〇〇円
(税込九、一三〇円)



*写真はロースすきやきセットです



*写真はロースしゃぶしゃぶセットです

贅沢な宮崎牛の味をお楽しみください

肉三昧コース

にくざんまい

60g
一一、〇〇〇円
(税込二二、二〇〇円)
一三、九〇〇円
(税込一五、二九〇円)



- ・ 本日のおすすめ部位 炙りの逸品
- ・ 外ももの冷製ローストビーフ
- ・ サーロイン 季節のしゃぶしゃぶ
- ・ 極上赤身のレアステーキ サラダ
- ・ 九州産ヘレスステーキ 民芸焜爐焼き
- ・ ミルフィーユビフカツ
- ・ 牛肉のお吸い物
- ・ バラ肉のしぐれ煮ごはん
- ・ 牛脂を使ったバニラアイス
- ・ コーヒー又は紅茶

* 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。

