

季節ごとに替わる

四季折々旬彩コース

- ・ホタルイカのからし酢味噌
- ・サワラとアサリのアクアパッツァ風
白ワイン風味
- ・鯛の酒蒸し
- ・ステーキ60g または 100g
- ・舌平目とアスパラの天婦羅
- ・筍の釜めし、赤だし、香の物
- ・本日のデザート

宮崎牛ロースステーキ60g

六、二〇〇円(六、八二〇円)

特撰

七、二〇〇円(七、九二〇円)

九州産ヘレスステーキ60g

八、〇〇〇円(八、八〇〇円)

特撰

一〇、〇〇〇円(一一、〇〇〇円)

◆お肉の量を増やしたい

・宮崎牛ロースステーキ100g

八、〇〇〇円(八、八〇〇円)

・特撰宮崎牛ロースステーキ100g

九、七〇〇円(一〇、六七〇円)

・九州産ヘレスステーキ100g

一〇、九〇〇円(一一、九九〇円)

・特撰九州産ヘレスステーキ100g

一四、一〇〇円(一五、二〇〇円)

*写真はロースステーキです。

*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

- ・ ローストビーフの生春巻き
- ・ サーロインと玉ネギのすき焼き仕立て
- ・ 宮崎牛のアスパラ巻き レモン風味
- ・ ステーキ60g または 100g
- ・ 宮崎牛の青しそ天婦羅
- ・ 宮崎牛しぐれ煮丼、赤だし、香の物
- ・ 本日のデザート

宮崎牛ロースステーキ60g

七、〇〇〇円(七、七〇〇円)

特撰

八、〇〇〇円(八、八〇〇円)

九州産ヘレスステーキ60g

八、八〇〇円(九、六八〇円)

特撰

一〇、八〇〇円(二、八八〇円)

◆お肉の量を増やしたい

- ・ 宮崎牛ロースステーキ100g 八、八〇〇円(九、六八〇円)
- ・ 特撰宮崎牛ロースステーキ100g 一〇、五〇〇円(二、五五〇円)
- ・ 九州産ヘレスステーキ100g 一一、七〇〇円(二、八七〇円)
- ・ 特撰九州産ヘレスステーキ100g 一四、九〇〇円(二、六三九〇円)

*写真はヘレスステーキです。

*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

・ 白御飯

・ 香の物

・ デザート

160g

六、五〇〇円
(税込七、二五〇円)

200g

八、三〇〇円
(税込九、一三〇円)

宮崎牛ロース

160g

六、五〇〇円
(税込七、二五〇円)

200g

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

* 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

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

・ 白御飯

・ 香の物

・ デザート

160g

六、五〇〇円
(税込七、二五〇円)

200g

八、三〇〇円
(税込九、一三〇円)

宮崎牛ロース

160g

六、五〇〇円
(税込七、二五〇円)

200g

八、三〇〇円
(税込九、一三〇円)



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

肉と味 コース

にくざんまい



九州産へレスステーキ

60g 一、〇〇〇円 (二、二一〇円)

100g 一三、九〇〇円 (二五、二九〇円)

特撰九州産へレスステーキ

60g 一三、〇〇〇円 (二四、三〇〇円)

100g 一七、一〇〇円 (二八、八二〇円)

- ・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
- ・九州産へレスステーキ 民芸焗炉焼き
- ・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
- ・牛脂を使ったバナラアイス
- ・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。
* () は税込価格です。