

《 南海 Grill 中店・東店 》 特別対応食メニュー

幅広い食習慣に寄り添ったお食事を取り揃えております
要予約メニューです

《 3日前まで 》の要予約

シーフードコース

専用コースセット+メイン食材を
合わせた金額です

コースセット 2,200円(2,420円)

- 本日のシーフードと野菜の前菜
- 野菜と魚介出汁のスープ
- 季節のサラダ
- 旬の焼野菜
- 鉄板焼ピラフ 又は お茶漬け 又は 茶そば
- シャーベット



メイン〈鉄板焼〉

- 伊勢海老〈1人前〉…… 5,000円(5,500円)
- あわび 〈1人前〉…… 6,500円(7,150円)
- 貝柱 〈3ヶ〉…… 2,400円(2,640円)
- 本日の鮮魚〈100g〉… 3,000円(3,300円)

※伊勢海老を選ばれた場合は、具足煮が付きます。
※各種入荷状況等により、ご用意できない場合があります。
※当日準備可能なメニューもございます。ご相談ください。

《 1週間前まで 》の要予約

野菜を愉しむコース

ベジタリアン向け

6,000円 (6,600円)

前菜 | 本日の野菜の前菜

スープ | 本日のスープ

メイン
〈鉄板焼〉 | 厚揚げステーキ 薬味と共に

サラダ | 季節のサラダ

焼野菜 | 旬の焼野菜

ご飯もの | 1品お選びください
●鉄板焼 野菜ピラフ
●茶そば
●お茶漬け
* 出汁、ソースは植物由来の物を使用しています

デザート | シャーベット

《 1週間前まで 》の要予約

宮崎県産 豚肉や鶏肉を 愉しむコース

牛肉不使用メニュー

6,500円 (7,150円)

前菜 | 本日の前菜

スープ | 1品お選びください
●コーンスープ
●本日のスープ

メイン
〈鉄板焼〉 | 1品お選びください
●宮崎県産豚バラ〈約150g〉
【ソースをお選びください】
◎わさび塩 ◎粒マスタードソース
●宮崎県産豚ロース〈約180g〉
●宮崎日南鶏モモ肉〈約150g〉

サラダ | 季節のサラダ

焼野菜 | 旬の焼野菜

ご飯もの | 1品お選びください
●鉄板焼 ピラフ
●茶そば
●お茶漬け

デザート | シャーベット

※繁忙期や、ご注文数が多い場合などとはご相談ください。 ※()内は税込価格です。

Nankai Grill