

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

60g

六、二〇〇円
(税込六、八二〇円)

100g

八、〇〇〇円
(税込八、八〇〇円)

九州産ヘレスステーキ

60g

八、〇〇〇円
(税込八、八〇〇円)

100g

一〇、九〇〇円
(税込一一、九九〇円)

- ・ 鮮魚と季節の果実のサラダ仕立て
- ・ サーモンとお野菜の豆乳鍋
- ・ 焼き茄子と海老の茶碗蒸し
- ・ ステーキ六〇g または 一〇〇g
- ・ 甘鯛の松笠揚げ
- ・ たっぷりきのこの釜飯、赤だし、香の物
- ・ 本日のデザート

*写真はロースステーキ六〇g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



*写真はロースステーキ六〇g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。

宮崎牛ロースステーキ

60g 七、〇〇〇円
(税込七、七〇〇円)

100g 八、八〇〇円
(税込九、六八〇円)

九州産ヘレスステーキ

60g 八、八〇〇円
(税込九、六八〇円)

100g 一一、七〇〇円
(税込一二、八七〇円)

- ・ ローストビーフとキノコのタルト
- ・ 秋茄子と牛肉のタレ焼き
- ・ お野菜と牛サローインのア・ラ・ヴァプール
- ・ ステーキ六〇g または 一〇〇g
- ・ 宮崎牛赤身肉と甘藷の天ぷら
- ・ 牛そぼろ御飯、赤だし、香の物
- ・ 本日のデザート

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、二三〇円)

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、二三〇円)



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、二三〇円)

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、二三〇円)



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

にくぎんまい



*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。

- ・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
- ・九州産ヘレスターキ 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

100g	60g
一三、九〇〇円 (税込一五、二九〇円)	一一、〇〇〇円 (税込一二、一〇〇円)

