

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、一〇〇〇円
(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)

- ・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
- ・ステーキ六〇g または 一〇〇g
- ・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

*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



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
- ・ ステーキ六〇g または 一〇〇g
- ・ 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

*写真はヘレステーキです。 *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みください

肉三昧コース

にくざんまい



*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	一一、〇〇〇円
(税込 一五、二九〇円)	(税込 一三、一〇〇円)

