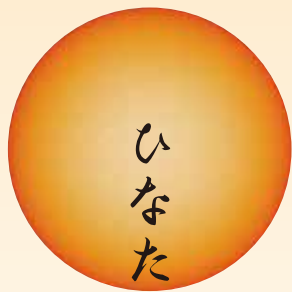


二種類のスープで楽しめる米九の「ひなた鍋」。
ひとつは、唐辛子の香りや辛さ際立つ
魚介と牛骨の激辛スープ、もうひとつは
みやざき地頭鶏のガラをたっぷり使い、低温で旨味を
引き出したスープ。こだわりの約二十種から選べる薬味で
お召し上がりいただく味変も楽しみのひとつ。
鍋のメは、風味豊かなちりめんうどんをお楽しみください。



ひなた鍋

最高の素材と究極の
出汁でいただく、ひなた鍋



宮崎県宮崎市山崎町浜山
シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 1F
「米九」
電話：0985-21-1341

此処しかないが
此処から始まる
ひなた鍋で堪能するは
至福の時間



二種類のスープで
いただくひなた鍋

一の出汁 唐辛子の香りや辛さ際立つ魚介と牛骨の激辛スープ
二の出汁 みやざき地頭鶏のガラをたっぷり使って、じっくり低温で旨味を引き出したスープ仕立て

壱

鍋の食材

地元宮崎の食材のほか、
ひなた鍋にぴったりのおすすめ食材

ひなた鍋

- ・宮崎牛ブリスケ
- ・観音池ポーク肩ロース
- ・みやざき地頭鶏
- ・鶏のつくね
- ・しまうら真鯛
- ・海老
- ・季節の野菜
- ・ちりめんうどん

ひなたしゃぶ鍋

【上の皿】

- ・宮崎牛サーロイン
- ・みやざき地頭鶏もも

【中の皿】

牛タン

- ・タン先
味が濃く、歯ごたえ◎
- ・タン中
風味がよく、サッパリ
- ・タン元
最も柔らかい希少部位



【下の皿】

- ・観音池ポーク肩ロース
- ・季節の野菜
- ・ちりめんうどん

おすすめ
プラス1品



へべすの酸味がスープを
爽やかに味変！

へべす (1個) 350円

※季節により他の柑橘類へ
変更になる場合があります

弐

基本のニラ醤油タレと 約二十種の薬味や 調味料で作る、 自分好みのタレ

選べる薬味と調味料で多彩な美味しさ

辛味

- 柚子胡椒 ●ラー油
- 宮崎県産ちりめん入り食べるラー油
- 豆板醤 ●柚子七味唐辛子
- 宮崎県産とうがらし(激辛)

コク

- 宮崎県産金ごま
- 練り胡麻
- 諸塚村産どんこ椎茸オイル蒸し

香味野菜

- 宮崎県産ジャンボにんにく醤油漬け
- さざみ葱 ●おろし生姜
- 粉山椒 ●もみじおろし

甘味

- 甘酒(ノンアルコール)
- みりん

酸味

- へべす果汁
- 梅肉

参

料理長 おすすめのタレ

食材の美味しさを引き出す組み合わせ

『辛いタレ』

- ニラ醤油タレ …… 竹杓子1杯
- 宮崎県産ちりめん入り食べるラー油 …… スプーン1杯
- 柚子七味唐辛子 …… 少々

『コクタレ』

- ニラ醤油タレ …… 竹杓子1杯
- 練り胡麻 …… スプーン1杯

『さっぱりタレ』

- ニラ醤油タレ …… 竹杓子1杯
- へべす果汁 …… スプーン1杯
- 甘酒 …… スプーン2杯