

年末年始メニュー
Komekyu Dinner Course

ひなた鍋セット

お1人様 15,000円

セット内容

前 菜 数の子宮崎県産金胡麻和え
蟹真丈、慈姑煎餅、黒豆松葉
佐土原茄子羹掛け

お 造 り クエ薄造り

ひなた鍋 《鍋出汁2種》
◆みやざき地頭鶏スープ
◆昆布出汁

具材

お 肉 宮崎牛サーロイン、観音池ポーク、
牛タン、鶏つくね

魚 介 クエ、海老

野 菜 宮崎県産どんこ椎茸、宮崎県産黒アワビ茸
宮崎県産トラエノキ、オレンジ白菜
からし水菜、フリルレタス、クレソン、白葱
梅人参、ミニトマト、豆腐

鍋 の べ ちりめんうどん

※12/31は蕎麦となります。

甘 味 抹茶最中

※当店で国内産のお米を使用しております。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※料金は税金・サービス料を含みます。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員に
お申し出ください。
※グループ単位でのご注文となります。

We use rice grown in Japan. Menu items may change due to market availability. The price includes tax and service charge. Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order. All orders will be by group only.

年末年始メニュー
Japanese Course Cuisine

ひなた会席

お1人様 17,000円

セット内容

前 菜 数の子 宮崎県産金胡麻和え
蟹真丈 慈姑煎餅 黒豆松葉
佐土原茄子羹掛け

お 造 り クエ トロ 他一品

焼 物 妻地鶏炭火焼

ひなた鍋 《鍋出汁》◆みやざき地頭鶏スープ

具材

お 肉 宮崎牛サーロイン、観音池ポーク、
牛タン、鶏つくね

魚 介 クエ、海老

野 菜 宮崎県産どんこ椎茸、宮崎県産黒アワビ茸
宮崎県産トラエノキ、オレンジ白菜
からし水菜、フリルレタス、クレソン、白葱
梅人参、ミニトマト、豆腐

鍋 の 〆 ちりめんうどん

※12/31は蕎麦となります。

甘 味 抹茶最中

※当店で国内産のお米を使用しております。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※料金は税金・サービス料を含みます。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員に
お申し出ください。
※グループ単位でのご注文となります。

We use rice grown in Japan. Menu items may change due to
market availability. The price includes tax and service charge.
Please advise us of any food allergies or dietary requirement
prior to your order. All orders will be by group only.

年末年始メニュー
Komekyu Dinner Kids Course

お子様メニュー

お1人様 6,000円

セット内容

前 菜 数の子宮崎県産金胡麻和え
蟹真丈、慈姑煎餅、黒豆松葉
佐土原茄子羹掛け

ひなた鍋 《鍋出汁2種》

◆みやざき地頭鶏スープ ◆昆布出汁

具材

お肉 観音池ポーク、鶏つくね

魚介 クエ、海老

野菜 宮崎県産どんこ椎茸、宮崎県産黒アワビ茸
宮崎県産トラエノキ、オレンジ白菜
からし水菜、フリルレタス、クレソン、白葱
梅人参、ミニトマト、豆腐

鍋 の め ちりめんうどん

※12/31は蕎麦となります。

甘 味 アイスクリーム

※当店で国内産のお米を使用しております。
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※料金は税金・サービス料を含みます。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員に
お申し出ください。
※グループ単位でのご注文となります。

We use rice grown in Japan. Menu items may change due to market availability. The price includes tax and service charge. Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order. All orders will be by group only.