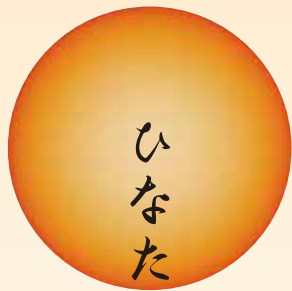


二種類のスープで楽しめる米九の「ひなた鍋」。
ひとつは、甘いトマトと宮崎の伝統野菜『佐土原ナス』を
ピューレにした魚介の出汁スープ、もうひとつは
みやざき地頭鶏のガラをたっぷり使い、低温で旨味を
引き出したスープ。こだわりの約二十種から選べる薬味で
お召し上がりいただく味変も楽しみのひとつ。
鍋のメは、風味豊かなちりめんうどんをお楽しみください。



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 魚介の出汁にトマトと宮崎県の伝統野菜「佐土原ナス」をピューレにしたものを合わせた揚げ流し仕立て
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
★辛鍋をご希望のお客様には辛味噌をご用意しておりますので、スタッフまでお申し付けください。

売

おすすめ
追加食材

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

	(各100g)	
	●宮崎牛サーロイン	4,200円
	●宮崎牛もも	3,200円
	●宮崎牛ブリスケ	2,200円
お肉	●観音池ポークロース	1,600円
	●観音池ポーク肩ロース	1,400円
	●観音池ポークバラ	1,200円
	●みやざき地頭鶏もも	1,200円
	●せせりのつくね	1,000円
お魚	●伊勢海老【100g】	2,400円～
	●蛤【1個】	600円
	●奥日向サーモン	1,800円
	●しまうら真鯛	1,200円
	●ポイル海老【1本】	400円

野菜	●野菜盛り合わせ【1人前】	1,500円
	●宮崎県産茸の盛り合わせ	1,800円
	●宮崎県産どんこ椎茸	900円
	●白葱笹切り	800円
	●白菜	500円
	●佐土原ナス	500円
	●ささがき牛蒡	500円
	●トマト	400円

その他	●ちりめんうどん	800円
	●きねうち麺	800円
	●くずきり	800円
	●お餅	500円
	●豆腐	500円
	●冷汁セット(2~3人分)	2,000円
	<セット内容> 釜炊きごはん2合/冷汁/漬物	

追加食材の他、お刺身もご用意しております。(応相談)

次

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 ●藍海のラー油
	●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	●宮崎県産じゃんぼにんにく醤油漬け
	●きざみ葱 ●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)
	●へべす果汁
	●みりん ●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