

# Miyazaki Beef Course

## 宮崎牛コース

宮崎牛や魚介類をご堪能いただける  
コースをご用意しました。

## 海幸と宮崎牛のコース

Seafood and Miyazaki-Beef Course

¥12,500

<おすすめ>  
プラス1品  
Recommended  
a la carte menu

鮑のソテー (2名様分)

Sauteed Abalone

¥16,000

800円の追加で、宮崎牛すね肉のコンソメスープを  
お召上がりいただけます。

Additional 800 yen for Miyazaki-Beef shank Meat Consomme Soup.

### 前菜

Appetizer

### 白身魚のソテー

トマトソースとジェノベーゼソース

Sauteed Today's Fish Tomato Sause, Genovese Sause

### お口直し

Sherbet

### 宮崎牛ロースの 鉄板焼 (100g)

Sauteed Miyazaki-Beef Loin  
(100g)

2,000円の追加で宮崎牛フィレ  
(100g)に変更いたします。  
(入荷不定期により、ご提供できない  
場合もございます。)

Additional 2,000 yen for  
Miyazaki-Beef Filet (100g)  
(It is subject to availability due to  
irregular shipments. Please inquire.)

### 焼き野菜

Sauteed Vegetables

### サラダ

Salad

### ご飯・味噌汁・ 香の物

Steamed Rice, Miso Soup,  
Japanese Pickles

1,200円の追加で、黒カレーまたは  
ガーリックライスに変更いたします。

Additional 1,200 yen for  
Black Curry or Garlic Rice

### デザート

Dessert

### コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※当店では国内産のお米を使用しております。

We use rice grown in Japan.

※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。

Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。

The price includes tax and service charge.

※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下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

# 宮崎牛のコース

Miyazaki-Beef Course

## ¥ 15,000

<おすすめ>  
プラス1品  
Recommended  
a la carte menu

帆立貝柱のソテー(3個)  
Sautéed Scallops  
¥ 2,100

### 前菜

Appetizer

フォアグラのソテー マデイラ酒のソース

Sautéed Foie Gras with Madera Sauce

### 宮崎牛すね肉のコンソメスープ

Miyazaki-Beef Shank Meat Consomme Soup

### 宮崎牛ロースの 鉄板焼 (100g)

Sautéed Miyazaki-Beef Loin  
(100g)

2,000円の追加で宮崎牛フィレ  
(100g)に変更いたします。  
(入荷不定期により、ご提供できない  
場合もございます。)

Additional 2,000 yen for  
Miyazaki-Beef Filet (100g)  
(It is subject to availability due to  
irregular shipments. Please inquire.)

### 焼き野菜

Sautéed Vegetables

### サラダ

Salad

### ご飯・味噌汁・ 香の物

Steamed Rice, Miso Soup,  
Japanese Pickles

1,200円の追加で、黒カレーまたは  
ガーリックライスに変更いたします。

Additional 1,200 yen for  
Black Curry or Garlic Rice

### デザート

Dessert

### コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※当店では国内産のお米を使用しております。

We use rice grown in Japan.

※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。

Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。

The price includes tax and service charge.

※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下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.





# 伊勢海老と宮崎牛のコース

Spiny Lobster and Miyazaki-Beef Course

## ¥ 19,500

### 前菜

Appetizer

### 伊勢海老のソテー トリュフソース

Sauteed Spiny Lobster with Truffle Sauce

### 白身魚と帆立貝柱のソテー ブイヤベース風

Sauteed Today's Fish and Scallops Bouillabaisse Style

### お口直し

Sherbet

### 宮崎牛ロースの 鉄板焼き (100g)

Miyazaki-Beef Loin (100g)

2,000 円の追加で宮崎牛フィレ  
(100g) に変更いたします。  
(入荷不定期により、ご提供できない  
場合もございます。)

Additional 2,000 yen for  
Miyazaki-Beef Filet (100g)  
(It is subject to availability due to  
irregular shipments. Please inquire.)

### 焼き野菜

Sauteed Vegetables

### サラダ

Salad

### ご飯・味噌汁・ 香の物

Steamed Rice, Miso Soup,  
Japanese Pickles

1,200 円の追加で、黒カレーまたは  
ガーリックライスに変更いたします。

Additional 1,200 yen for  
Black Curry or Garlic Rice

### デザート

Dessert

### コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※当店では国内産のお米を使用しております。

We use rice grown in Japan.

※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。

Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。

The price includes tax and service charge.

※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下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.



# 宮崎牛シャトーブリアンコース

Miyazaki-Beef Chateaubriand Course

## ¥ 28,000

### 前菜

Appetizer

フォアグラのソテー マデイラ酒のソース

Sauteed Foie Gras with Madera Sauce

宮崎牛すね肉のコンソメスープ

Miyazaki-Beef Shank Meat Consomme Soup

\* 下記メニューより一品お選びください。

\*Please choose a part of from the following items.

・ 鮑の鉄板焼き (150g)

Sauteed Abalone (150g)

・ 伊勢海老の鉄板焼き (半身)

Sauteed Spiny lobster

### お口直し

Sherbet

宮崎牛シャトーブリアン

鉄板焼き (100g)

Miyazaki-Beef Chateaubriand

### 焼き野菜

Sauteed Vegetables

### サラダ

Salad

\* 下記メニューより一品お選びください。

\*Please choose 3 part of from the following items.

・ ご飯

Steamed Rice

・ 黒カレー

Black Curry

・ ガーリックライス

Garlic Rice

### デザート

Dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※当店では国内産のお米を使用しております。

We use rice grown in Japan.

※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。

Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。

The price includes tax and service charge.

※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下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.





# お子様ディナー

Children's Set Dinner

¥4,200

## プレート盛り

スパゲッティミートソース／宮崎牛フィレのスライス／海老1本

Children's Plate

Spaghetti Meat Sauce, Sliced Miyazaki-Beef Filet, Shrimp

## ご飯・味噌汁

Steamed Rice and Miso Soup

## デザート

Dessert



※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※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。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※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下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.