

日南コース

Nichinan Course

帆立と宮崎牛をご堪能いただけるコース

Scallops and Miyazaki Beef Course

¥ 16,000

<おすすめ>
プラス1品
Recommended
A La Carte Menu

宮崎牛すね肉のコンソメスープ
Miyazaki Beef Shank
Consomme Soup
¥ 1,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

牛肉の煮込み

Stewed Beef

帆立貝柱の鉄板焼き

Sauteed Scallop

お口直し

Sherbet

彩りサラダ

Salad

宮崎牛ロースの 鉄板焼き (80g)

Sauteed Miyazaki Beef Loin (80g)

2,000 円の追加で宮崎牛フィレ
(80g) 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 (80g)
(It is subject to availability due to
irregular shipments. Please inquire.)

季節の焼き野菜

Sauteed Vegetables

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.



高千穂コース

Takachiho Course

鮑と宮崎牛をご堪能いただけるコース

Abalone and Miyazaki Beef Course

¥25,000

<おすすめ>
プラス1品
Recommended
A La Carte Menu

宮崎牛すね肉のコンソメスープ
Miyazaki Beef Shank
Consomme Soup
¥1,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

白身魚の鉄板焼き

Today's Sauteed Fish

鮑の鉄板焼き

Sauteed Abalone

お口直し

Sherbet

彩りサラダ

Salad

宮崎牛ロースの 鉄板焼き (80g)

Sauteed Miyazaki Beef Loin (80g)

2,000円の追加で宮崎牛フィレ
(80g)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 (80g)
(It is subject to availability due to
irregular shipments. Please inquire.)

季節の焼き野菜

Sauteed Vegetables

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.



住吉コース

Sumiyoshi Course

フィレ肉の中でも、最も肉質の良いシャトーブリアンをご堪能いただけるコース

Chateaubriand, the finest filet of meat in the world, is served in this course.

¥ 35,000

前菜盛り合わせ

Appetizer

宮崎キャビア

Miyazaki Caviar

宮崎牛すね肉のコンソメスープ

Miyazaki Beef Shank Consomme Soup

鮑の鉄板焼き

Sauteed Abalone

お口直し

Sherbet

彩りサラダ

Salad

宮崎牛シャトーブリアン鉄板焼き (100g)

Miyazaki Beef Chateaubriand (100g)

季節の焼き野菜

Sauteed Vegetables

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.



お子様ディナー

Children's Set Dinner

¥5,000

プレート盛り

宮崎牛フィレのスライス／スパゲッティミートソース／海老1本

Children's Plate

Sliced Miyazaki Beef Filet, Spaghetti Meat Sauce, 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.