

À la carte

前 菜

野菜サラダ（1名様盛り） ¥800

本日の前菜盛り合わせ（1名様盛り） ¥2,000

スープ

宮崎牛すね肉のコンソメスープ（1名様） ¥1,500

※動物性たんぱく質とコラーゲンを豊富に含んだスープです

焼野菜

本日の焼き野菜 3種（1名様盛り） ¥1,000

魚介類

本日の魚の鉄板焼き ¥2,600

帆立貝柱の鉄板焼き（2個） ¥3,000

たらば蟹の鉄板焼き ¥8,000

鮑の鉄板焼き ¥18,000



「写真はイメージです」

※当店では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。



料理長のおすすめ宮崎牛

* 入荷不定期により、ご提供できない場合もございます。

宮崎牛シャトーブリアン（100 g） ￥16,500

フィレの中でもさらに肉質の良い中心部分の最上希少部位。

脂肪はロースの半分で、繊細な赤身の旨味が特徴。

※ステーキは10gずつ追加いただけます。



「写真はイメージです」

※当店では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。

肉類



宮崎牛フィレ（100g）¥13,500

1頭の牛からほんのわずか（3%）しかとれない高級部位。
やわらかく脂肪が少ない上品な味が特徴。

※入荷不定期により、ご提供できない場合もございます。

宮崎牛ロース（100g）¥11,000

きめが細かく脂の上質な旨みをともなった
牛の最高部位のひとつ。

※ステーキは10gずつ追加いただけます。



お食事

黒カレー ¥1,800

特製宮崎牛辛麺 ¥1,800

ガーリックライスセット ¥1,800
（味噌汁・香の物付き）

白ご飯セット ¥1,000
（味噌汁・香の物付き）



「写真はイメージです」

※当店では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。