

LUNCH MENU

10:00~14:30



宮崎牛すき鍋膳

御飯・温泉卵・メうどん付

ランチ券+¥1,650 100g ¥ 3,300

ランチ券+¥2,200 150g ¥ 3,850



ライス
+¥110

皿うどん

ランチ券+¥330

¥ 1,980



温
できます

天ざる蕎麦と牛飯

ランチ券+¥440

¥ 2,090
天ざる単品 ¥1,870



ロースカツ膳

御飯・味噌汁・香の物付

¥ 1,990

ランチ券+¥340



カレーうどん

温泉玉子付

ライス
+¥110

¥ 1,650



チキン南蛮

御飯・味噌汁・香の物付

¥ 1,650



数量限定

和膳

薩摩芋の炊込み御飯・御造り・豚汁・揚げ出し豆腐・香の物

ランチ券+¥340

¥ 1,990



日向鶏と茸の卵とじ膳

茄子田楽・御飯・味噌汁・香の物付

ランチ券+¥550

¥ 2,200



そのまんまベーコンのカルボナーラ

スープ付

¥ 1,650



カツサンド

フライドポテト付

¥ 1,650



ビーフカレー

薬味付

カツカレー
+¥340

¥ 1,650

すべてのランチメニューに、
ミニサラダ+ワンドリンク付き

ミニサラダ
おかわりOK

◆コーラ ◆CCレモン ◆オレンジ
◆ウーロン茶 ◆コーヒー (アイス or ホット)

ランチメニューご注文のお客様限定

◆ノンアルコールビール
サントリー オールフリー

¥350

◆生ビール (中) または中瓶ビール

¥660

一杯目のみ。二杯目以降は通常料金¥920です。ソフトドリンクはつきません。
車を運転されるお客様、未成年のお客様への提供は、お断りいたします。

価格はすべて税込です。食物アレルギーのあるお客様は、スタッフまでお知らせください。
食材の入荷状況により、メニュー内容が変わる場合がございます。

肉肉肉フラン

冬の陣

宮崎牛すき鍋膳

Miyazaki Beef Sukiyaki Set Meal

宮崎牛を使用した『すき鍋膳』は、冬の寒い時期に抜群の一品です。



※写真は 100g です。

Price	➤ 100g	¥3,300	昼食券付追加料金➤	¥1,650
	➤ 150g	¥3,850	昼食券付追加料金➤	¥2,200

御飯・温泉玉子・めうどん・ミニサラダ・ワンドリンク付き

- ・表示価格は全て税込価格です。
- ・食物アレルギーがあるお客様はスタッフまでお知らせ下さい。
- ・食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

A la carte dish 07:00~17:30 (L.O)

枝豆	¥440	いか焼き	¥765
白菜キムチ	¥440	鶏せせりの塩だれ焼き	¥765
とり皮の唐揚げ	¥550	牛すじ煮込み	¥800
ごぼうの唐揚げ	¥550	めひかりの唐揚げ	¥800
ソーセージ盛り合わせ	¥550	鶏の炭火焼き	(大) ¥2,200
きつま揚げ	¥550		(小) ¥1,325

Alcoholic Drink

BEER

サントリー ザ・プレミアムモルツ	
生大	¥1,550
生中	¥920
生小	¥700
中瓶	¥920

WHISKY

角ハイボール	¥750
響ハイボール	¥1,100
ローヤル S	¥725
W	¥950

響 JAPANESE HARMONY	
S	¥900
W	¥1,120
BOTTLE	¥13,200

WINE

グラスワイン 赤/白	各¥620
BOTTLE 赤/白	各¥3,000

SAKE

みやぎきの地酒 千徳	
一合瓶	¥725
吟醸 八海山	
一合瓶	¥970

SHOCHU

霧島 (本霧島・黒)	
木挽 (白・黒・BLUE)	
麦焼酎 日向のくろうま	
グラス	¥675
一合	¥895
BOTTLE	¥3,740

赤霧島・茜霧島	
グラス	¥855
一合	¥1,140
BOTTLE	¥5,000

酎ハイ レモン	
	¥740

ノンアルコールビール サントリー オールフリー ¥650

SOFT DRINK

- コーラ ■CCレモン ■コーヒー (HOT / ICE)
- オレンジ ■ウーロン茶

各¥480

価格はすべて税込です。食材の入荷状況により、メニュー内容が変わる場合がございます。

車を運転される方や未成年の方への酒類の提供はお断りしています。また酒類を飲用した方は、乗用カートの運転者になることができません。

