

Michinan Course

日南コース

¥16,000

+ ¥1,000にて宮崎牛すね肉の
コンソメスープを追加できます

前菜

ズワイガニと帆立貝柱 または ズワイガニと白身魚

お口直し

彩りサラダ

宮崎牛ロース(80g)

<メインは下記追加料金にて変更いただけます>

	80g	100g	120g	150g
宮崎牛ロース	—	¥2,000	¥2,400	¥2,900
宮崎牛フィレ	¥2,000	¥2,400	¥2,900	¥3,500

季節の焼き野菜

ご飯、味噌汁、香の物

<+ ¥1,200にて下記に変更いただけます>

・黒カレー ・ガーリックライス ・特製宮崎牛辛麺

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

※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。

Takachiho Course

高千穂コース

¥25,000

+ ¥1,000にて宮崎牛すね肉の
コンソメスープを追加できます

前菜

活伊勢海老(半身)

お口直し

彩りサラダ

<メインは下記よりお選びいただけます>

- ・宮崎牛ロース(100g)
- ・宮崎牛フィレ(80g)

季節の焼き野菜

<お食事は下記よりお選びいただけます>

- ・ご飯
- ・黒カレー
- ・ガーリックライス
- ・特製宮崎牛辛麺

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

※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。



Sumiyoshi Course

住吉コース

¥35,000

宮崎キャビア

宮崎牛すね肉のコンソメスープ

活鮑 または 活伊勢海老(半身)

お口直し

彩りサラダ

<メインは下記よりお選びいただけます>

- ・宮崎牛シャトーブリアン(100g)
- ・宮崎牛フィレ(110g)
- ・なかにし牛フィレ(110g)

季節の焼き野菜

<お食事は下記よりお選びいただけます>

- ・ご飯
- ・黒カレー
- ・ガーリックライス
- ・特製宮崎牛辛麺

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

※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。

