

Zuijyu Course

瑞樹

¥22,000

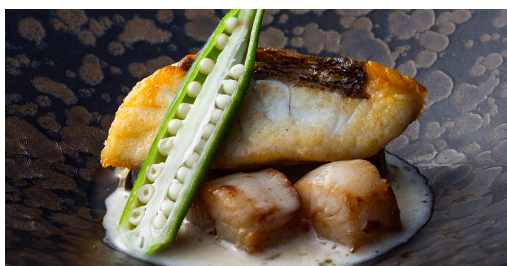


前菜盛り合わせ

宮崎牛すね肉のコンソメスープ

シェフこだわりの逸品

《下記4種よりお選びください》



北浦産真鯛とホタテ ヴァンブランソース



北浦産真鯛とズワイガニ トマトと大葉のソース



オマール海老テール オレンジソース



黒毛和牛厚切り牛タン

旬の彩りサラダ

宮崎牛の鉄板焼き

《下記より、お選びください》

・宮崎牛フィレ(80g) ・宮崎牛フィレ(50g)と宮崎牛ロース(50g)

季節の焼き野菜

お食事

《下記4種よりお選びください》

・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。

Suika Course

翠華

¥28,000



前菜盛り合わせ

宮崎牛すね肉のコンソメスープ

シェフこだわりの逸品

《下記4種よりお選びください》



北浦産真鯛とフォアグラのソテー 宮崎キャビア添え



活伊勢海老 柚子香る鯛出汁ソース



活鮑ウニソースと香草バター



フォアグラのソテー+黒毛和牛厚切り牛タンの炭火焼き

旬の彩りサラダ

宮崎牛の鉄板焼き

《下記3種より、お選びください》

- ・宮崎牛フィレ鉄板焼き (80g) ・宮崎牛フィレ鉄板焼きと炭火焼きの食べ比べ (80g)
- ・宮崎牛フィレ鉄板焼き (50g) と宮崎牛ロース鉄板焼き (50g)

季節の焼き野菜

お食事

《下記4種よりお選びください》

- ・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

¥35,500



宮崎キャビア

宮崎牛すね肉のコンソメスープ

——— シェフこだわりの逸品 ———

《下記2種よりお選びください》



活伊勢海老 柚子香る鯛出汁ソース



活鮑 ウニソースと香草バター

お口直し

旬の彩りサラダ

——— 宮崎牛の鉄板焼き ———

《下記3種より、お選びください》

・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 ———

《下記4種よりお選びください》

・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。

Children's Dinner

お子様ディナー

¥ 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

ご飯・味噌汁

デザート

※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。