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

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（100ｇ）　¥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（味噌汁・香の物付き）	￥1,800
白ご飯セット（味噌汁・香の物付き）	￥1,000

「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。