# 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

伊勢海老の鉄板焼き ￥18,000

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。