

# 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 ヴァンプランソース



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3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

活鮑

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。