



日向海会席【日向】

宮崎の古国名「日向」を冠した、日向の海と大地の恵みが彩る、
気軽に楽しめる一席。

お一人様 9,900円

- ◆ 先付け 鱧の叩き 燻製仕立て
- ◆ 椀物 しまうら真鯛の鯛潮汁
- ◆ 造里 五ヶ瀬ぶどうカンパチ しまうら真鯛
奥日向サーモン 赤須海老 黄金イクラ
- ◆ 蒸し物 宮崎県産鰻の茶碗蒸し
- ◆ 焼き物 宮崎牛ロースの炭火焼 季節の焼き野菜
- ◆ 食事 有機米と宮崎名物冷汁 鯛ほぐし身入り
- ◆ 香の物 高菜のへべす浅漬け 日向夏大根
- ◆ 水菓子 まるごと日向夏のかき氷 ミルクジュレ掛け

※ホール席、炭火焼きエリアでのご提供となります。

※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。
※画像はイメージです。

日向海会席【宮崎】

宮崎が誇る食材の豊かさを一皿ごとに味わえる、
日向灘の恵みが存分に重なる充実の会席。

お一人様 15,000円



- ◆ 先付け 鱈の叩き 燻製仕立て
- ◆ 椀物 しまうら真鯛の鯛潮汁
- ◆ 造り 五ヶ瀬ぶどうカンパチ しまうら真鯛
中トロ 赤須海老
- ◆ 小鍋 スッポン小鍋
- ◆ 焼き物 宮崎牛フィレの炭火焼 季節の焼き野菜
- ◆ 冷やし鉢 佐土原茄子の葛水仙
- ◆ 食事 有機米の釜炊きご飯 宮崎名物鯛ほぐし身入り冷汁にて
- ◆ 香の物 高菜のへべす浅漬け 日向夏大根
- ◆ 水菓子 まるごと日向夏のかき氷 ミルクジュレ掛け

※ホール席、炭火焼きエリアでのご提供となります。

※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。
※画像はイメージです。



日向海会席【高千穂】

お一人様 25,000円

天孫降臨の聖地・高千穂の名を冠した、日向海最高峰の会席。
宮崎の至宝が一堂に会する、特別な夜のための一席。

- ◆ 前 菜 宮崎牛ローストビーフの小袖寿司 イクラ キャビア添え
みやざき地頭鶏と無花果の赤ワインマリネ
ヒオウギ貝のセビーチェ
フォアグラと大根の西京焼き
観音池ポークの生ハム 雲丹オクラ巻き
- ◆ 椀 物 クエの潮汁
- ◆ 造 里 中トロ 車海老 水鳥賊 白身魚 鮑
- ◆ 蒸し物 宮崎県産鰻の茶碗蒸し
- ◆ 小 鍋 スッポン小鍋
- ◆ 焼き物 宮崎牛シャトーブリアンの炭火焼 季節の焼き野菜
- ◆ 食 事 有機米の釜炊きご飯と宮崎名物冷汁にクエの香味焼きを添えて
- ◆ 香の物 高菜のへべす浅漬け 日向夏大根
- ◆ 水菓子 マンゴーモンブランにチョコパルフェを添えて

※3日前までの要予約です。

※ホール席、炭火焼きエリアでのご提供となります。

※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。

※画像はイメージです。



日向海 寿司握り【旬】

お一人様 15,000円

- ◆ 小 鉢 穴子と錦糸玉子の煮凝り
しまうら真鯛の磯辺巻き
- ◆ 蒸し物 海鼠腸 茶碗蒸し
- ◆ 握り寿司 本鮪ネギトロ軍艦 本鮪トロ 雲丹
水鳥賊 赤須海老 他六貫
玉子焼き
- ◆ お 椀 味噌汁
- ◆ 水菓子 大福アイス

日向海 寿司握り【匠】

お一人様 20,000円

- ◆ 小 鉢 日向甘海老と水鳥賊の酒盗和え
穴子と錦糸玉子の煮凝り
しまうら真鯛の磯辺巻き
- ◆ 蒸し物 海鼠腸 茶碗蒸し
- ◆ 握り寿司 本鮪ネギトロ軍艦 本鮪トロ 雲丹
水鳥賊 本鮪中トロ 他九貫
玉子焼き
- ◆ お 椀 味噌汁
- ◆ 水菓子 大福アイス

※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。
※画像はイメージです。

日向海 寿司会席【八潮】

お一人様 24,000 円



- ◆ 小 鉢 穴子と錦糸玉子の煮凝り
日向甘海老と水鳥賊の酒盗合え
- ◆ 蒸し物 海鼠腸 茶碗蒸し
- ◆ 造 里 本日のおすすめ二種
- ◆ 焼 物 葱鮪串焼き 葱牛串焼き
- ◆ 握り寿司 本鮪トロ 雲丹 赤須海老 水鳥賊 他六貫
玉子焼き
- ◆ お 椀 味噌汁
- ◆ 水菓子 抹茶のアフォガード

※個室・寿司カウンター席でのみのご提供となります。

※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。
※画像はイメージです。



日向海 寿司会席【黒潮】

お一人様 30,000円

- ◆ 小 鉢 穴子と錦糸玉子の煮凝り
日向甘海老と水鳥賊の酒盗合え
しまうら真鯛の磯辺巻き
- ◆ 蒸し物 海鼠腸 茶碗蒸し
- ◆ 造 里 本日のおすすめ三種
- ◆ 焼 物 葱鮪串焼き 葱牛串焼き
- ◆ 握り寿司 本鮪中トロ 生雲丹 車海老 他七貫 玉子焼き
- ◆ お 椀 味噌汁
- ◆ 水菓子 抹茶のアフォガード

※個室・寿司カウンター席でのみのご提供となります。

※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。
※画像はイメージです。



日向海 ひなた鍋

お一人様 8,500円

- ◆ 鍋野菜 季節七種の野菜
- ◆ しゃぶ肉 宮崎牛サーロイン 牛タン
観音池ポーク肩ロース 地鶏もも肉
- ◆ 鍋の〆 魚うどん
- ◆ 水菓子 宮崎県産柚子と山葵のシャーベット

※テーブル席でのみのご提供となります。

※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。
※画像はイメージです。

日向海 お子さま料理

◆ 日向海 選べる「なぎさ御膳」

お一人様 3,600円

◆ 前 菜 チキン南蛮 野菜サラダ

◆ 汁 物 味噌汁

※天ぷらうどんをご選択いただいた場合は、ミニ鶏そぼろ丼へ変更いたします。

◆ 宮崎のご馳走丼

※下記より、お一つお選びください。

- ・ 宮崎牛炙り焼き牛丼
- ・ 宮崎海宝丼
- ・ 宮崎妻地鶏炭火焼丼
- ・ 天ぷらうどん(えび天、野菜かき揚げ)

◆ 蒸し物 桜姫鶏つくね茶碗蒸し

◆ デザート 日向夏シャーベットと季節の果物

◆ お子さま単品

- ・ チキン南蛮ミニセット 2,500円
- ・ お子さま握り寿司5貫セット 2,500円
- ・ ミニ海宝丼 2,000円
- ・ 天ぷらうどん、鶏そぼろ丼セット 2,000円
- ・ 宮崎牛炙り焼きミニ牛丼 2,000円
- ・ 宮崎妻地鶏炭火焼ミニ丼 2,000円
- ・ 桜姫鶏つくね茶碗蒸し 500円

※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。
※画像はイメージです。

日向海 単品料理

◆ 宮崎牛炙り寿司

上質な宮崎牛を、香ばしく炙って一貫ずつ丁寧に。
お好みに合わせて、海の恵みを添えた1貫もお楽しみいただけます。

- ・宮崎牛もも肉の炙り寿司 (1貫) 600円
- ・宮崎牛ロースの炙り寿司 (1貫) 900円
- ・宮崎牛フィレの炙り寿司 (1貫) 1,200円
- ・肉寿司食べ比べ3種 (もも肉・ロース・フィレ) 1,900円

海の恵みと共に (追加料金 1貫)

・イクラ+100円 ・雲丹+200円 ・キャビア+700円



★ 料理長おすすめ炙り寿司

(宮崎牛フィレの炙り寿司 × 雲丹)

◆ 大地の恵み

- ・妻地鶏の炭火焼 (150g) 2,200円
- ・黒瀬ぶりのカマ塩焼 1,300円
- ・妻地鶏の皮ポン 900円
- ・佐土原茄子の炭火焼 700円
- ・冬菇椎茸の炭火焼 1,300円
- ・宮崎牛もも肉炭火焼 (80g) 2,800円
- ・宮崎牛ロース肉炭火焼 (80g) 3,800円
- ・宮崎牛フィレ肉炭火焼 (80g) 4,500円
- ・宮崎牛3種食べ比べ (40g × 3部位) 4,000円



◆ 今月のおすすめ

- ・しまうら真鯛カマ唐揚げ 1,000円
- ・しまうら真鯛焼き白子ポン酢 500円
- ・豚タン炭火焼 1,500円
- ・海老殻ごと炭火焼 (4尾) 1,000円

※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。

※画像はイメージです。

◆ 海の恵み

・ 鰹 (1貫)	800円	・ 本鮪トロ沢庵巻き	2,600円
・ 車海老 (1貫)	1,200円	・ 本鮪鉄火巻き	1,200円
・ 本鮪赤身 (1貫)	1,500円	・ 梅紫蘇巻き (1本)	600円
・ 本鮪中トロ (1貫)	2,100円	・ 干瓢巻き (1本)	600円
・ 本鮪トロ (1貫)	2,500円	・ おまかせ握り寿司 (5貫)	3,500円
・ 真鰯 (1貫)	1,000円	・ おまかせ握り寿司 (8貫)	4,500円
・ 赤須海老 (1貫)	800円	・ 刺身盛り合わせ (3種)	2,000円
・ 水鳥賊 (1貫)	1,200円	・ 刺身盛り合わせ (5種)	3,000円
・ 穴子 (1貫)	1,200円		
		・ 本鮪葱鮪焼き	2,700円



◆ 一品・ごはんもの

・ チキン南蛮	1,800円
・ 白ご飯 (茶碗一杯)	500円
・ 塩おにぎり 1個	550円
・ 釜炊き白ご飯 (2合)	1,800円

※注文から炊き上がりまで約40～60分お時間をいただきます。



宮崎県産有機JAS米

日向海でご提供するお米には、宮崎県の新富町に位置するオーガニックファームZEROの宮本さんが丹精込めて作った有機米を使用。
有機米は栄養価も高く、農薬や化学肥料を使わずに育てられた安心安全のお米です。

*有機JAS認証

※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。
※画像はイメージです。