Lunch Course

前菜サラダ

本日の一品

メイン（下記から一つお選びください）

焼野菜2種

宮崎米・汁物 または フライドライス（＋500円）

デザート

食後のお飲物

	(100g)	(150g)	(200g)
シャトーブリアン【限定】	19,800円	22,800円	25,800円
ヒレ【限定】	15,800円	17,800円	19,800円
ヒレテイト【限定】	10,800円	12,800円	14,800円
ロース	4,900円	6,400円	7,900円
ロース ＆ 赤身	4,550円	5,800円	7,050円
赤身	4,200円	5,200円	6,200円

～上記メニューにもう一品～

◆オマール海老（1尾）	7,500円	◆伊勢海老（1尾）	7,000円
◆大海老（1尾）	3,000円	◆帆立（4貫）	2,800円
◆蝦夷アワビ（1個）	2,000円	◆フォアグラ	2,200円

当店で使用の牛肉は、宮崎県内生まれ 宮崎県内育ちの『宮崎牛』
または宮崎県外生まれ 宮崎県内育ちの『みやざき和牛』のいずれかとなります。

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申しつけください。

Premium Course

お好きな料理を選べるプレミアムコース。

お肉の金額がコース価格です。

◇ 前　菜 ◇　　前菜

◇ 副　菜 ◇　　下記より1つお選びいただけます。+表示が追加料金です。

サラダ	+0	フォアグラ　サラダ添え	+2,200
帆立　サラダ添え	+2,000	蝦夷アワビ　サラダ添え	+1,800
オマールエビ(1/2尾)　サラダ添え	+3,750		

◇ ステーキ ◇　　下記より肉の種類とグラム数をお選びください。

◇ 焼野菜 ◇　　焼野菜

◇ お食事 ◇　　ガーリックライス　または　宮崎郷土料理　冷汁

◇ デザート ◇　　スペシャルデザート

◇ 食後のお飲物 ◇　　コーヒーor紅茶

	(100g)	(150g)	(200g)
ヒレ【限定】	20,800円	24,800円	28,800円
ヒレテイト【限定】	14,800円	17,800円	20,800円
ロース	11,800円	13,800円	15,800円
赤身	9,800円	11,300円	12,800円

当店で使用の牛肉は、宮崎県内生まれ 宮崎県内育ちの『宮崎牛』
または宮崎県外生まれ 宮崎県内育ちの『みやざき和牛』のいずれかとなります。

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申しつけください。

極コース

贅の限りを尽くしたコース。大切な方との素敵なひとときを…

前菜

料理長おすすめの一品

本日厳選素材　海鮮の鉄板焼

本日最高部位の宮崎牛ステーキ（下記よりお選びください）

ガーリックライス　または　宮崎郷土料理　冷汁

スペシャルデザート

食後のお飲物

【数量限定】※2名様より承ります	(100g)	(150g)	(200g)
最高ランクA5等級　シャトーブリアン	29,800円	35,800円	41,800円
最高ランクA5等級　サーロイン	19,800円	23,800円	27,800円

単品料理

	(100g)		(100g)
【限定】シャトーブリアン	20,000円	ロース	7,000円
【限定】ヒレ	16,000円	赤身	5,000円
【限定】ヒレテイト	13,000円		

当店で使用の牛肉は、宮崎県内生まれ 宮崎県内育ちの『宮崎牛』
または宮崎県外生まれ 宮崎県内育ちの『みやざき和牛』のいずれかとなります。

(要予約)

【限定】国産黒アワビ	15,300円	【限定】伊勢海老	12,000円
【限定】オマールエビ	13,000円	大海老	4,000円
帆立	3,800円	蝦夷アワビ	3,000円

前菜盛合せ	1,700円	サラダ	1,500円
焼野菜	1,300円	フォアグラ	3,200円
宮崎郷土料理　冷汁	1,100円	ガーリックライス	1,500円
デザート	1,500円		

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申しつけください。