

=====
平日限定 宮崎牛ランチコース
MIYAZAKI WAGYU LUNCH COUSE
=====

オードブル

Horsd'Oeuvres/開胃菜/오드부루

サラダ

Seasonal Vegetables/沙拉/샐러드

宮崎牛ステーキ(100g)

MIYAZAKI WAGYU Steak/宮崎牛排/미야자키규스테이크

焼野菜

Grilled Vegetables/烤蔬菜/구운 야채

フライドライス

Fried Rice/蒜味鐵板炒飯/프라이드 라이스

デザート

Dessert/甜點/디저트

ヒレ&ロース

Fillet & Loin/小里脊&大里脊/지느러미 & 등심

8,800円

ロース

Loin/大里脊/등심

6,800円

赤身&ロース

Lean & Loin/瘦肉&大里脊/살코기 & 등심

4,800円

=====
宮崎牛プレミアムコース
MIYAZAKI WAGYU PREMIUM COUSE
=====

オードブル

Horsd'Oeuvres/開胃菜 /오드부루

サラダ

Seasonal Vegetables/沙拉/샐러드

本日の逸品

Today's Special/今天的特別菜單/오늘의 일품

プレミアム宮崎牛ステーキ(100g)

MIYAZAKI WAGYU Steak/宮崎牛排/미야자키규스테이크

焼野菜

Grilled Vegetables/烤蔬菜/구운 야채

フライドライス

Fried Rice/蒜味鐵板炒飯/프라이드 라이스

デザート

Dessert/甜點/디저트

シャトーブリアン

Chateaubriand/夏託布里安/샤토브리앙

18,800円

ヒレ

Fillet/小里脊/지느러미

14,800円

ロース

Loin/大里脊/등심

8,800円

赤身

Lean/瘦肉/살코기

6,800円

※ヒレ肉は、同等級(4等級以上)で宮崎和牛の場合がございます。※シャトーブリアンを含む

=====
宮崎牛&シーフードコース
MIYAZAKI WAGYU & SEAFOOD COUSE
=====

オードブル

Horsd'Oeuvres/開胃菜 /오드부루

サラダ

Seasonal Vegetables/沙拉/샐러드

ロブスター(1/2尾) 又は 姫アワビ&ホタテ

Lobster (1/2)/龍蝦 一半/랍스터 반 Or Abalone/鮑魚/전복 & Scallop/扇貝/가리비

プレミアム宮崎牛ステーキ(100g)

MIYAZAKI WAGYU Steak/宮崎牛排/미야자키규스테인크

焼野菜

Grilled Vegetables/烤蔬菜/구운 야채

フライドライス

Fried Rice/蒜味鐵板炒飯/프라이드 라이스

デザート

Dessert/甜點/디저트

シャトーブリアン

Chateaubriand/夏託布里安/샤토브리앙

21,800円

ヒレ

Fillet/小里脊/지느러미

17,800円

ロース

Loin/大里脊/등심

11,800円

赤身

Lean/瘦肉/살코기

9,800円

※ヒレ肉は、同等級(4等級以上)で宮崎和牛の場合がございます。※シャトーブリアンを含む

那覇みやちく 宮崎牛肉割烹コース

おひとり様 110,000円

こだわりの先付

宮崎牛タルタルとキヤビア

本日の焼物

活き鮑の鉄板焼ステーキ

お凌ぎ

宮崎牛のにぎり 最高級「宇納間備長炭」炙り 黄金いくらとともに

お口直し

宮崎県産「平兵衛酢」のグラニテ

本日の宮崎牛三品

低温調理された宮崎牛と極上雲丹の「うにく」

宮崎牛霜降り肉の焼しゃぶ 特製出汁「洗いダレ」で

極上宮崎牛ヒレを鉄板焼とステーキサンドで

焼野菜

宮崎県産野菜など

甘味

専属パティシエによるデザートと珈琲もしくは紅茶

本日は、ご来店ありがとうございます。おいしき日本一の宮崎牛を
ご賞味ください。

那覇みやちく 店長 末永志郎