

=====
宮崎牛鉄板焼ステーキランチ
MIYAZAKI WAGYU LUNCH
=====

前 菜

Horsd'Oeuvres/開胃菜

宮崎牛ステーキ

MIYAZAKI WAGYU Steak/宮崎牛排

焼野菜

Grilled Vegetables/烤蔬菜

宮崎県産特A米「えびの米」・椀物・漬物
Rice, miso soup and pickles/米飯、大醬湯、醃菜

デザート

Dessert/甜點

珈琲又は紅茶

Coffee・tea/咖啡・紅茶

	80g	160g
ヒレ Fillet /小里脊	8,900円	14,900円
ロース Loin/大里脊	3,900円	6,900円
赤身 Lean /瘦肉	3,900円	6,900円

※+900円でガーリックライスに変更できます。

※お子様メニュー 2,900円(10歳まで)

・サラダ ・宮崎牛赤身60g+自社製ウインナー ・ご飯 ・デザート

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

先付
appetizer/開胃菜

前菜
Horsd'Oeuvres/開胃小菜

プレミアム宮崎牛ステーキ
MIYAZAKI WAGYU Steak/宮崎牛排

焼野菜
Grilled Vegetables/烤蔬菜

フライドライス
Fried Rice/蒜味鐵板炒飯

デザート
Dessert/甜點

珈琲又は紅茶
Coffee・tea/咖啡・紅茶

	100g	150g
シャトーブリアン Chateaubriand/夏託布里安	17,800円	21,800円
ヒレ Filet/小里脊	13,800円	18,800円
ロース Loin/大里脊	7,800円	9,800円
赤身 Lean/瘦肉	7,800円	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

※お子様メニュー 2,900円(10歳まで)

・サラダ ・宮崎牛赤身60g+自社製ウインナー ・ご飯 ・デザート

=====
宮崎牛『極』コース
MIYAZAKI WAGYU KIWAMI COUSE
=====

先付
appetizer/開胃菜

旬の前菜 サラダ仕立て
Seasonal appetizers with salad/季節性開胃菜 沙拉式

シーフード鉄板焼
Seafood Teppanyaki / 海鮮鐵板燒

最高級「宮崎牛シャトーブリアン」120g
Miyazaki Beef Chateaubriand/頂級宮崎牛 夏託布里安

焼野菜
Grilled Vegetables/烤蔬菜

フライドライス
Fried Rice/蒜味鐵板炒飯

デザート
Dessert/甜點

珈琲又は紅茶
Coffee・tea/咖啡・紅茶

120g

シャトーブリアン
Chateaubriand/夏託布里安

29,800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

※お子様メニュー 2,900円(10歳まで)

・サラダ ・宮崎牛赤身60g+自社製ウインナー ・ご飯 ・デザート

追加メニュー

Options Menu / 附加菜單



ロブスター(1/2尾)
Lobster Half/龍蝦 一半

~~5,800円~~ → 4,800円



姫アワビ
Abalone/鮑魚

~~3,800円~~ → 2,800円



ホタテ貝柱
Scallop/扇貝

3,000円



フォアグラ
Foie Gras/肥鵝肝

3,000円

宮崎牛ステーキ(100g)

MIYAZAKI WAGYU STEAK/宮崎和牛排

シャトーブリアン
Chateaubriand/夏託布里安

14,000円

ヒレ
Fillet/小里脊

10,000円

ロース
Loin/大里脊

6,000円

赤身
Lean/瘦肉

6,000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