

PREMIUM COURSE

冷盤
時令湯品
時令蔬菜

PREMIUM 宮崎牛排

(※請從下列品項中選擇)

烤蔬菜
炒飯
甜點・飯後飲料

	小(100g)	中(150g)	大(200g)
精選牛瘦肉	6,900日圓	8,800日圓	10,600日圓
精選牛大里脊	9,900日圓	13,000日圓	16,200日圓
精選牛小里脊	17,100日圓	22,200日圓	27,300日圓
3款拼盤(各50g 合計150g)			16,900日圓
限定 極品夏多布里昂(150g)			27,200日圓

以精湛的技術和無微不至的服務精神，
為您呈上在美食之都-大阪也大放異彩的和牛奧運會冠軍——「宮崎牛」

頂級套餐

冷盤
調和宮崎魚子醬1983
時令湯品
主廚推薦
時令蔬菜
精選海鮮鐵板燒

請任選其一

精選牛小里脊(100g) 或 精選牛大里脊(120g)

烤蔬菜
炒飯
甜點・飯後飲料

每位顧客 **29,500日圓**



SEAFOOD 附加菜單

【需預約】奧馬爾蝦	7,100日圓	蝦夷鮑魚	4,600日圓
伊勢龍蝦	6,000日圓	扇貝的貝的肉柱(3個)	2,700日圓
無頭蝦(2尾)	2,000日圓	章魚鐵板燒	2,600日圓
【需預約】日本產黑鮑魚	時價	鮭魚鐵板燒	1,900日圓
		對蝦(1尾)	3,300日圓

※根據採購情況，可能會出現無法供應的情況。敬請諒解。

※使用的是宮崎牛/宮崎和牛。
※如有食物過敏等，請告知店員。 ※含消費稅和服務費。

單點

宮崎牛排

限定

夏多布里昂

[150g] 25,000日圓

100g

精選牛小里脊	13,300日圓
精選牛大里脊	7,200日圓
大里脊	6,200日圓
精選牛瘦肉	5,100日圓
瘦肉	4,100日圓

海鮮等

※根據採購情況，可能會出現無法供應的情況。
敬請諒解。

【需預約】奧馬爾蝦	7,100日圓
伊勢龍蝦	6,000日圓
無頭蝦(2尾)	2,000日圓
【需預約】日本產黑鮑魚	時價
蝦夷鮑魚	4,600日圓
扇貝的貝的肉柱(3個)	2,700日圓
章魚鐵板燒	2,600日圓
鮭魚鐵板燒	1,900日圓
對蝦(1尾)	3,300日圓

OTHER

冷盤	1,500日圓
今日湯品	800日圓
烤蔬菜	800日圓
時令蔬菜	1,000日圓
炒飯	1,000日圓
甜點	1,500日圓
培根香腸拼盤	1,600日圓
烤牛肉(100g)	2,100日圓
鵝肝	3,000日圓

※使用的是宮崎牛/宮崎和牛。
※如有食物過敏等，請告知店員。 ※含消費稅和服務費。

宮崎牛專門店
心齋橋
みさく

宮崎牛鉄板焼ステーキ

みやざき館 
MIYAZAKI BEEF-STEAK

時間限定／11:00～14:00

Lunch Course

午餐套餐

【套餐內容】

前菜沙拉

時令湯品

宮崎牛排

請從右側選擇 →

烤蔬菜

炒飯

甜點・飯後飲料

	小(100g)	中(150g)	大(200g)
瘦肉	3,900日圓	4,900日圓	5,900日圓
大里脊	4,900日圓	5,900日圓	6,900日圓
數量限定 Tête de filet	7,900日圓	10,000日圓	12,000日圓
數量限定 小里脊	13,100日圓	17,200日圓	21,200日圓
3款拼盤（各 50g 合計 150g）	8,300日圓		

* 附加菜單 *

【需預約】奧馬爾蝦	7,100日圓	蝦夷鮑魚	4,600日圓
伊勢龍蝦	6,000日圓	扇貝的貝的肉柱(3個)	2,700日圓
無頭蝦(2尾)	2,000日圓	章魚鐵板燒	2,600日圓
【需預約】日本產黑鮑魚	時價	鮭魚鐵板燒	1,900日圓
		對蝦(1尾)	3,300日圓

※使用的是宮崎牛/宮崎和牛。

※如有食物過敏等，請告知店員。 ※含消費稅和服務費。