

# 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	7,900日圓	9,900日圓	12,900日圓
精選牛大里脊	10,900日圓	14,000日圓	17,000日圓
精選牛小里脊	19,900日圓	24,900日圓	29,900日圓
3款拼盤 (各50g 合計150g)			16,900日圓
<b>限定</b> 極品夏多布里昂 (150g)			29,900日圓

## SEAFOOD 附加菜單

【需預約】奧馬爾蝦	9,000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

※根據採購情況，可能會出現無法供應的情況。敬請諒解。

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 **32,900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。

## 單點

### 宮崎牛排

限定 夏多布里昂 [150g] 26,900日圓

	100g
精選牛小里脊	15,900日圓
精選牛大里脊	7,900日圓
大里脊	6,900日圓
精選牛瘦肉	5,500日圓
瘦肉	4,400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	9,000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

### 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  
みやざき

宮崎牛鐵板燒ステーキ

みやざき館

MIYAZAKIBEEF-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	6,000日圓	8,000日圓
大里脊	4,900日圓	7,000日圓	9,000日圓
<b>數量限定</b> Tête de filet	10,000日圓	12,000日圓	14,000日圓
<b>數量限定</b> 小里脊	17,900日圓	22,900日圓	27,900日圓
3款拼盤 (各 50g 合計 150g)			11,000日圓

### \* 附加菜單 \*

【需預約】奧馬爾蝦	9,000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

※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。