

PREMIUM COURSE

オードブル
季節のスープ
旬のサラダ

プレミアム 宮崎牛ステーキ

(※下記よりお選びください)

焼野菜
お食事

デザート・食後のお飲物

	100g	150g	200g
厳選赤身	7,900円	9,900円	12,900円
厳選ロース	10,900円	14,000円	17,000円
厳選ヘレ	19,900円	24,900円	29,900円
3種食べ比べ(各50g 合計150g)	16,900円		
限定 最高峰シャトーブリアン(150g)	29,900円		

SEAFOOD あと逸品

ステーキと相性抜群の逸品メニュー。

【要予約】オマールエビ	9,000円	蝦夷アワビ	4,600円
イセエビ	6,000円	ホタテ貝柱(3ヶ)	2,700円
無頭エビ(2尾)	2,000円	タコの鉄板焼	2,600円
【要予約】国産黒アワビ	時 価	サーモンの鉄板焼	1,900円

※仕入れ状況により、ご用意できない場合がございます。ご了承くださいませ。

食の都・大阪でも一際輝きを放つ、和牛オリンピックグランドチャンピオン
「宮崎牛」を洗練された技とおもてなしの心で...

極KIWAMI COURSE

オードブル
宮崎キャビア1983のハーモニー
季節のスープ
シェフの一皿
旬のサラダ
厳選海鮮の鉄板焼き

★どちらかをお選びください★

厳選ヘレ(100g) 又は 厳選ロース(120g)

焼野菜
お食事
デザート・食後のお飲物

おひとり様 **32,900円**



※宮崎牛・みやざき和牛を使用しております。

※食物アレルギー等ございましたら、スタッフにお申しつけください。 ※当店の価格は、消費税・サービス料を含んでおります。

単品

MIYAZAKI-GYU
STEAK

限定

シャトーブリアン [150g] 26,900円

	100g
厳選ヘレ	15,900円
厳選ロース	7,900円
ロース	6,900円
厳選赤身	5,500円
赤身	4,400円

SEAFOOD

※仕入れ状況により、ご用意できない場合がございます。ご了承くださいませ。

【要予約】オマールエビ	9,000円
イセエビ	6,000円
無頭エビ(2尾)	2,000円
【要予約】国産黒アワビ	時 価
蝦夷アワビ	4,600円
ホタテ貝柱(3ヶ)	2,700円
タコの鉄板焼	2,600円
サーモンの鉄板焼	1,900円

OTHER

オードヴル	1,500円
本日のスープ	800円
焼野菜	800円
旬のサラダ	1,000円
フライドライス	1,000円
デザート	1,500円
ベーコン・ソーセージ盛合せ	1,600円
ローストビーフ(100g)	2,100円
フォアグラ	3,000円

宮崎牛専門店

心斎橋

みやざき

宮崎牛鉄板焼ステーキ

みやざき館

MIYAZAKIBEEF-STEAK

※宮崎牛・みやざき和牛を使用しております。

※食物アレルギー等ございましたら、スタッフにお申しつけください。 ※当店の価格は、消費税・サービス料を含んでおります。

時間限定 / 11:00~14:00

Lunch Course

ランチコース

【コース内容】

サラダオードブル

季節のスープ

宮崎牛ステーキ

※右記よりお選びください →

焼野菜

お食事

デザート・食後のお飲物

	100g	150g	200g
赤身	3,900円	6,000円	8,000円

ロース	4,900円	7,000円	9,000円
-----	--------	--------	--------

数量
限定

ヘレテイト	10,000円	12,000円	14,000円
-------	---------	---------	---------

数量
限定

ヘレ	17,900円	22,900円	27,900円
----	---------	---------	---------

3種食べ比べ(各50g 合計150g)	11,000円
---------------------	---------

追加メニュー

【要予約】オマールエビ	9,000円	蝦夷アワビ	4,600円
イセエビ	6,000円	ホタテ貝柱(3ヶ)	2,700円
無頭エビ(2尾)	2,000円	タコの鉄板焼	2,600円
【要予約】国産黒アワビ	時 価	サーモンの鉄板焼	1,900円

※宮崎牛・みやざき和牛を使用しております。

※食物アレルギー等ございましたら、スタッフにお申しつけください。

※当店の価格は、消費税・サービス料を含んでおります。