

おいしさ日本一

第64回 宮崎県畜産共進会

入賞牛フェア

鉄板焼ランチコース

数量
限定

宮崎牛

令和5年10月24日(火)に開催された
和牛の肥育技術の向上と肉質改善を競う【宮崎県畜産共進会】

宮崎県内全域から黒毛和種100頭の枝肉が出品され
サシのバランスときめの細かさなどが評価される大会で優等2席と3席を獲得した宮崎牛です。

宮崎牛は昨年開催された「第12回全国和牛能力共進会」(通称「和牛のオリンピック」)の
4大会連続で日本一に続き、和牛の本場・九州でも素晴らしい評価を受けました。

この機会に是非、世界に誇る“宮崎牛”をお楽しみください。

<コース内容>

スープ・サラダバー・焼野菜・ご飯・パンのデザート・ワンドリンク付
ステーキ *下記のいずれかをお選びください

※こちらのメニューをご注文の際は直接スタッフまでお伝えください。

◆カルビステーキ

100g	¥2,900
150g	¥3,400
200g	¥3,900

◆上カルビステーキ

100g	¥3,400
150g	¥3,900
200g	¥4,400

◆ロースステーキ

100g	¥4,900
150g	¥5,900
200g	¥6,900

◆上ロースステーキ

100g	¥7,000
150g	¥8,500
200g	¥10,000

※アレルギーや苦手な食材のある方はスタッフにお申し付けください。
※在庫がなくなり次第、終了となります。 ※表示価格は全て税込です。

焼肉・鉄板焼ステーキ

橋通り

ミヤチク



個体識別番号：1647908841
 生産者：乙守 一夫
 血統：勝美利(父)
 ：満天白清(母の父)
 枝肉重量：509.3kg
 等級：A5

個体識別番号：1628263631
 生産者：(株)壱岐ファーム
 血統：白隆鵬(父)
 ：安重守(母の父)
 枝肉重量：583.5kg
 等級：A5

おいしさ日本一

第64回 宮崎県畜産共進会

入賞牛フェア

宮崎牛

鉄板焼ディナーコース

数量
限定

令和5年10月24日(火)に開催された
和牛の肥育技術の向上と肉質改善を競う【宮崎県畜産共進会】

宮崎県内全域から黒毛和種100頭の枝肉が出品され
サシのバランスときめの細かさなどが評価される大会で優等2席と3席を獲得した宮崎牛です。

宮崎牛は昨年開催された「第12回全国和牛能力共進会」(通称「和牛のオリンピック」)の
4大会連続で日本一に続き、和牛の本場・九州でも素晴らしい評価を受けました。

この機会に是非、世界に誇る“宮崎牛”をお楽しみください。

<コース内容>

オードブル・スープ・焼野菜・季節の炒飯・お味噌汁
パンのデザート・コーヒー又は紅茶
ステーキ *下記のいずれかをお選びください

今だけ!
入賞牛
ロースト
ビーフ付

※こちらのメニューをご注文の際は直接スタッフまでお伝えください。

◆カルビステーキ

100g ¥5,900
200g ¥7,000

◆上カルビステーキ

100g ¥6,900
200g ¥8,000

◆ロースステーキ

100g ¥8,500
200g ¥11,000

◆極赤身ステーキ

100g ¥12,000
200g ¥15,000

※アレルギーや苦手な食材のある方はスタッフにお申し付けください。
※在庫がなくなり次第、終了となります。 ※表示価格は全て税込です。

プラス310円で季節の炒飯を
ガーリックライスに
変更できます。

焼肉・鉄板焼ステーキ

橋
通
り

ミヤチク



個 体 識 別 番 号 : 1647908841
生 産 者 : 乙守 一夫
血 統 : 勝美利(父)
: 満天白清(母の父)
枝 肉 重 量 : 509.3kg
等 級 : A5

個 体 識 別 番 号 : 1628263631
生 産 者 : 榑壱岐ファーム
血 統 : 白隆鵬(父)
: 安重守(母の父)
枝 肉 重 量 : 583.5kg
等 級 : A5

おいしさ日本一

第64回 宮崎県畜産共進会

入賞牛フェア

宮崎牛

焼肉ランチ 鉄四定食

数量
限定

令和5年10月24日(火)に開催された
和牛の肥育技術の向上と肉質改善を競う【宮崎県畜産共進会】

宮崎県内全域から黒毛和種100頭の枝肉が出品され
サシのバランスときめの細かさなどが評価される大会で優等2席と3席を獲得した宮崎牛です。

宮崎牛は昨年開催された「第12回全国和牛能力共進会」(通称「和牛のオリンピック」)の
4大会連続で日本一に続き、和牛の本場・九州でも素晴らしい評価を受けました。

この機会に是非、世界に誇る“宮崎牛”をお楽しみください。

全てのセットメニューに

サラダバー・焼野菜・ご飯・スープ・ワンドリンクが付きます

※こちらのメニューをご注文の際は直接スタッフまでお伝えください。

◆カルビランチ	180g	¥2,900
◆カルビランチランチ	220g	¥3,400
◆2点焼肉ランチ(カルビ&ロース)	100g	¥2,900
◆上2点焼肉ランチ(上カルビ&上ロース)	100g	¥3,900
◆鉄四カルビステーキ定食	150g	¥2,900
◆鉄四大判ロースステーキ定食	150g	¥3,900

※アレルギーや苦手な食材のある方はスタッフにお申し付けください。
※在庫がなくなり次第、終了となります。 ※表示価格は全て税込です。

焼肉・鉄板焼ステーキ

ミヤチク



個体識別番号：1647908841
 生産者：乙守 一夫
 血統：勝美利(父)
 : 満天白清(母の父)
 枝肉重量：509.3kg
 等級：A5

個体識別番号：1628263631
 生産者：(株)壱岐ファーム
 血統：白隆鵬(父)
 : 安重守(母の父)
 枝肉重量：583.5kg
 等級：A5

橋通り

おいしさ日本一

第64回 宮崎県畜産共進会

入賞牛フェア

焼肉ディナー

数量
限定

宮崎牛

令和5年10月24日(火)に開催された
和牛の肥育技術の向上と肉質改善を競う【宮崎県畜産共進会】

宮崎県内全域から黒毛和種100頭の枝肉が出品され
サシのバランスときめの細かさなどが評価される大会で優等2席と3席を獲得した宮崎牛です。

宮崎牛は昨年開催された「第12回全国和牛能力共進会」(通称「和牛のオリンピック」)の
4大会連続で日本一に続き、和牛の本場・九州でも素晴らしい評価を受けました。

この機会に是非、世界に誇る“宮崎牛”をお楽しみください。

※こちらのメニューをご注文の際は直接スタッフまでお伝えください。

◆ 2点盛りコース

ロース・カルビ(各80g)・小鉢
キムチ・サラダバー・焼野菜
ご飯・スープ付

1人前 ￥4,900

◆ 上2点盛りコース

上ロース・上カルビ(各80g)
小鉢・キムチ・サラダバー
焼野菜・ご飯・スープ付

1人前 ￥5,900

◆ 極コース

上ロース・上カルビ
厳選ロース・厳選カルビ(各40g)
前菜・サラダバー・焼きすき(40g)
ご飯・スープ・季節のデザート付

1人前 ￥8,000

◆ 厳選一頭盛り合わせ

2人前 ￥16,000

※アレルギーや苦手な食材のある方はスタッフにお申し付けください。
※在庫がなくなり次第、終了となります。 ※表示価格は全て税込です。

焼肉・鉄板焼ステーキ

橋
通
り

ミヤチク



個体識別番号：1647908841
生産者：乙守 一夫
血統：勝美利(父)
：満天白清(母の父)
枝肉重量：509.3kg
等級：A5

個体識別番号：1628263631
生産者：(株)壱岐ファーム
血統：白隆鵬(父)
：安重守(母の父)
枝肉重量：583.5kg
等級：A5