

# 十月

## 竹彩[会席]ディナーメニュー 日向[会席]7,260円

- 前菜 季節の盛り合わせ
- 造り 本日の魚 芽物一式
- 吸物 松茸の土瓶蒸し
- 煮物 海老芋饅頭
- 焼物 本日の魚
- 揚物 天婦羅盛り合わせ
- 強肴 宮崎牛のロースト
- 御飯 宮崎県産米
- 止椀 赤出汁 香の物
- 甘味 自家製デザート

※消費税・サービス料10%込です。

## 飫肥[会席]9,680円

- 前菜 季節の盛り合わせ
- 造り 本日の魚 芽物一式
- 吸物 松茸の土瓶蒸し
- 煮物 海老芋饅頭
- 焼物 本日の魚
- 揚物 天婦羅盛り合わせ
- 強肴 宮崎牛のサイコロステーキ
- 御飯 宮崎県産米
- 止椀 赤出汁 香の物
- 甘味 自家製デザート

# 宮崎牛しゃぶしゃぶ会席[会席]9,680円

## 【※前日までの要予約】

※「日向会席」と「飴肥会席」と合わせてのご注文はできません。

- 前菜 季節の盛り合わせ
- 造り 旬魚のお造り 芽物一式
- 蒸物 茶碗蒸し
- 強肴 宮崎牛しゃぶしゃぶ 150g  
旬の野菜
- 御飯 うどん または 宮崎県産米
- 甘味 自家製デザート

## 山幸[鉄板]8,470円

- 前菜
  - サラダ
  - 本日のスープ
  - 旬の焼き野菜
  - 宮崎牛ロース肉のステーキ
  - 御飯
  - 本日のデザート
  - コーヒー又は宮崎米麴紅茶
- ※宮崎牛フィレ肉へ変更の場合は、  
+2,200円 で変更可能です。

## 海幸[鉄板]10,285円

- 前菜
- サラダ
- 本日の魚と海老、帆立
- 旬の焼き野菜
- 鮑のステーキ
- 御飯
- 本日のデザート
- コーヒー又は宮崎米麴紅茶

## 木花咲耶[鉄板]12,100円

- 前菜
  - サラダ
  - 本日の魚と海老、帆立
  - 旬の焼き野菜
  - 宮崎牛ロース肉のステーキ
  - 御飯 又は ガーリックライス
  - 本日のデザート
  - コーヒー又は宮崎米麴紅茶
- ※宮崎牛フィレ肉へ変更の場合は、  
+2,200円 で変更可能です。

## 天照[鉄板]15,730円

- 前菜
- サラダ
- 鮑の鉄板焼き
- 旬の焼き野菜
- 宮崎牛ロース肉とフィレ肉のステーキをシェアで
- 御飯またはガーリックライス
- 本日のデザート
- コーヒー又は宮崎米麴紅茶

## 夜神楽[鉄板]18,755円(※2名様より)

- 前菜
- サラダ
- 伊勢海老の鉄板焼き
- 旬の焼き野菜
- 宮崎牛のロース肉とフィレ肉のステーキをシェアで
- 御飯またはガーリックライス
- 赤出汁・香の物
- 本日のデザート
- コーヒー又は宮崎米麴紅茶

## 天孫降臨[鉄板]21,600円(※2名様より)

- 前菜
- サラダ
- お造り
- 鮑の鉄板焼き
- 伊勢海老の鉄板焼き
- 旬の焼き野菜
- 宮崎牛上フィレ肉のステーキ
- 御飯またはガーリックライス
- 赤出汁・香の物
- 本日のデザート
- コーヒー又は宮崎米麴紅茶

# 単品メニュー

## 【刺身】

- 刺身盛り合わせ 1,100円～
- 伊勢海老 300g前後 時価
- 鮑 100g前後 5,500円～

## 【焼物】

- 宮崎県産牛フィレ 100g前後 7,700円
- 宮崎県産牛ロース 100g前後 6,600円
- 伊勢海老 300g前後 時価
- 鮑 100g前後 5,500円～
- 本日の海鮮 1,650円～
- ガーリックライス 800円
- 焼き野菜 880円
- ベーコン 1,320円

※消費税・サービス料10%込です。

※大きさや仕入れの状況により、価格変更の場合がございます。  
また、天候等により入荷できない場合もございます。

御了承くださいませ。