

# 十月 竹彩ランチメニュー

竹彩会席[会席] 2,200円

※平日限定

- 前菜 季節の小鉢
- 造り 本日の魚
- 煮物 海老芋饅頭
- 焼物 秋鮭包み焼き
- 強肴 蓮根はさみ揚げ
- 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。

## はまゆう [会席] 3,300円

- 前菜 季節の小鉢
- 造り 本日の魚2点盛り
- 煮物 海老芋饅頭
- 焼物 秋鮭包み焼き
- 揚物 蓮根はさみ揚げ
- 強肴 宮崎牛のロースト サラダ仕立て
- 御飯 宮崎県産米
- 止椀 赤出汁 香の物
- 甘味 自家製デザート

あやめ[会席]4,400円  
【※前日までの要予約】

- 前菜 季節の小鉢
- 造り 本日の魚 芽物一式
- 煮物 海老芋饅頭
- 焼物 秋鮭包み焼き
- 揚物 天婦羅盛り合わせ
- 強肴 宮崎牛のロースト サラダ仕立て
- 御飯 宮崎県産米
- 止椀 赤出汁 香の物
- 甘味 自家製デザート

**期間限定ランチメニュー**  
**期間：10月1日～10月31日**  
**※要予約**

**陽なた[鉄板]5,600円**

- 本日の一品
- ムール貝の酒蒸し
- 焼き野菜
- 伊勢海老の雲丹焼き  
&宮崎牛イチボ（80g）の鉄板焼き
- 宮崎県産米 赤出汁 香の物
- 自家製デザート
- コーヒー または 宮崎産米麴紅茶

**※消費税・サービス料10%込です。**

## ひむか[鉄板]3,300円

- オードブル
- スープ
- 宮崎県産牛ランプ肉のステーキ（80g）と焼き野菜
- 宮崎県産米
- 赤出汁・香の物
- デザート
- コーヒー または 宮崎米麴紅茶

## 青島[鉄板]3,300円

- オードブル
- 季節の特製スープ
- 旬の野菜
- 本日のお魚・海老
- 宮崎県産米・赤出汁
- 香の物
- デザート
- コーヒー または 宮崎米麴紅茶

## 高千穂[鉄板]4,400円

- オードブル
- スープ
- 宮崎県産牛ロース肉のステーキ（60g）と焼き野菜
- 宮崎県産米
- 赤出汁・香の物
- デザート
- コーヒー または 宮崎米麴紅茶

※消費税・サービス料10%込です。