

宮崎牛

宮崎県産 ズッキーニ

[931]

宮崎牛ミニ鉄板焼きの
らんまん弁当

2,800円
(税込3,080円)



お品書き
宮崎牛とズッキーニの
ミニ鉄板焼き
籠仕立てあれこれ
桜海老のかき揚げ
蒸し鶏と
菜の花のお浸し
梅肉ソース
うすい豆腐
若竹煮
茶碗蒸し
白ご飯
汁物・香の物

※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鉄板が大変熱くなりますのでご注意ください。

[932]

宮崎牛・ズッキーニの
鉄板焼き定食
豆腐と海藻のミニサラダ
ご飯汁物 香の物

3,300円
(税込3,630円)



※「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鉄板が大変熱くなりますので
ご注意ください。

[937]

宮崎牛とズッキーニの
つゆしやぶ
宮崎牛
野菜盛合せ
選べる鍋のり

一人前
3,300円
(税込3,630円)

※二人前よりご注文承ります。



※写真は「すき焼きとはさみ揚げ定食」イメージです。
「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

[934]

宮崎牛・ズッキーニの
すき焼き定食
ご飯汁物 香の物

3,300円
(税込3,630円)

[933]

宮崎牛・ズッキーニの
すき焼きと
はさみ揚げ定食
ご飯汁物 香の物

3,000円
(税込3,300円)

[938]

追加
宮崎牛
すき焼き・しやぶしやぶ
鉄板焼き

各 1,500円
(税込1,650円)

[1031]

追加野菜
各 200円
(税込220円)



※写真は「つゆしやぶとはさみ揚げ定食」イメージです。
「お肉」はよく加熱してお召し上がりください。
お席にて調理いただく商品です。
コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。

[936]

宮崎牛・ズッキーニの
つゆしやぶ定食
ご飯汁物 香の物

3,300円
(税込3,630円)

[935]

宮崎牛・ズッキーニの
つゆしやぶと
はさみ揚げ定食
ご飯 香の物

3,000円
(税込3,300円)

※天候などの事情により品切れまたは予告のない産地変更をすることがございます。●店舗により一部メニューを販売していない場合がございます。
●アレルギー情報は係りの者にお訊ねください。●当店では調理場・調理器具・食器の使い分けをしております。各食材の製造工場や店舗での調理過程において、
他の製品と製造ラインや厨房設備を共有しているなどの理由により、アレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。●掲載の写真はすべてイメージです。
●当店で使用しているお米はすべて国産です。●季節により、内容や器が写真と異なる場合がございます。●22時以降は深夜料金10%を頂戴いたします。



宮崎牛

宮崎牛とは、

宮崎県内で生産肥育された黒毛和種で、

(公社)日本食肉格付協会による格付において

肉質等級が4等級以上のもの、

県内種雄牛または

家畜改良のため指定された種雄牛を

一代祖にもつものをいう。

和牛のオリンピックピックと呼ばれる、

5年に一度開催される

「全国和牛能力共進会」において

4大会連続で最高賞となる

内閣総理大臣賞を受賞しています。

宮崎牛の特徴は、

きめ細やかなサシのある極上の肉質。

口に含むとほのかな甘みと

芳醇な香りが広がります。



秋口から春にかけての生産量日本一

ズッキーニ



きゅうりに似ていますが、

カボチャの仲間で、

開花後まもない5〜7日の

未熟果を食用にします。

ほのかな甘みがあり淡白な味わいで

皮がやわらかいため丸ごと食べられます。

果皮は美しい濃緑色地で

どんな調理方法でも使用可能な万能野菜です。