



料理長のおすすめ 宮崎牛 Chef's recommendation

*入荷不定期により、ご提供できない場合もございます。*It is subject to availability due to irregular shipments. Please inquire.

宮崎牛シャトーブリアン(100g)

Miyazai-Beef Chateaubriand (100g)

¥15,000

フィレの中でもさらに肉質の良い中心部分の最上希少部位。脂肪はロースの半分で、繊細な赤身の旨味が特徴。

Top rare cut, center of the tenderloin, much more tender and refined than the tenderloin. Fat amount is half of the loin. Delicate lean meat with a slightly sweet character.



宮崎牛ミスジ(100g)

Miyazaki Beef MISUJI (100g)

¥9,800

肩甲骨の下の部分で、1頭からほんの少ししかとれない、希少な部位。うでの部位では1番美しい霜降りが入る部分で口の中でトロける感が特徴。

MISUJI rib meat is a part of the shoulder and close to the stomach. Very little of this meat is available on each cow. Beautiful marbling and it feels like it melts in your mouth.



「写真はイメージです」*Photos are for illustrative purposes only

※ステーキは10グラムずつ追加いただけます。*Additional steak is available with 10 g scales.

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

Appetizers 前菜

フォアグラのソテー マディラ酒のソース
Sauteed Foie Gras with Mushroom and Madera Sauce
¥4,000



野菜サラダ (1名様盛り)
Salad (Small)
¥650

Sauteed Vegetables 焼野菜

本日の焼き野菜 3種 (1名様盛り)
Sauteed Today's Vegetables
¥1,000



Seafood 魚介類

鮑 (150g) のソテー ウニソースと香草バター
Sauteed Abalone with Sea Urchin Sauce and Heab Butter
¥16,000



伊勢海老のソテー トリュフソース
Sauteed Spiny Lobster with Truffle Sauce
¥11,000

本日の魚のソテー
Sauteed Today's Fish
¥2,500



帆立貝柱のソテー セップ茸のソース(3個)
Sauteed Scallops with Porcini Sauce
¥2,100

「写真はイメージです」*Photos are for illustrative purposes only

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.
※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。
Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

Teppan-Sauteed Meat 肉類

宮崎牛フィレ (100g)

Miyazai-Beef Filet

¥12,000

1頭の牛からほんのわずか(3%)しかとれない高級部位。
やわらかく脂肪が少ない上品な味が特徴。

The high quality part where only just (3%) is removed from one cow.
It features refined taste with a little fat softly.

※入荷不定期により、ご提供できない場合もございます。*It is subject to availability due to irregular shipments. Please inquire.



宮崎牛ロース (100g)

Miyazai-Beef Filet

¥9,500

きめが細かく脂の上質な旨みをともなった牛の最高部位のひとつ。
One of the cow with the taste that it is smooth, and the fat is of good quality
of the top part rank.



※ステーキは10グラムずつご追加いただけます。*Additional steak is available with 10g scales

Rice Sets お食事

黒カレー

Black Curry

¥1,800

ガーリックライスセット(味噌汁・香の物付き)

Garlic Rice Set served with Garlic Rice, Miso Soup
and Japanese Pickles

¥1,800

白ご飯セット(味噌汁・香の物付き)

Rice Set served with Steamed Rice, Miso Soup
and Japanese Pickles

¥1,000



「写真はイメージです」*Photos are for illustrative purposes only

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.

※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.