

「米九」おすすめメニュー Special Menu

郷土料理盛り合わせ

“Assorted local dishes”

8,000円（3～4名盛り）

宮崎の郷土料理を盛り合わせでご用意。宮崎の焼酎にも合う、鶏の炭火焼や目光りから揚げなど、“宮崎の美味しい”を少しずつセットにしました。ボリューム満点のメニューです。



いろいろ食べられて
ボリューム満点！
とってもお得なセット♪

小鉢／地頭鶏炭火焼き／チキン南蛮／どんこ椎茸塩焼き／めひかり唐揚げ
金ふぐの唐揚げ／ギョロツケ／佐土原茄子揚げ出し／かまぼこ
もろきゅう／糸巻き大根甘酢漬け／蒸し野菜／ちりめん山椒煮

Char-grilled free range chicken, Chicken Namban /Broiled SHIITAKE wild mushrooms with salt
Deep fried HIMEKARI, Deep fried gold blow fish /GYOROKKE minced fish croquettes, Sadowara fried eggplant
KAMABOKO boiled fish paste, MOROKYU / (cucumber with Moromi*Miso)
DAIKON radish pickles with sweet and sour flavor /Steamed Vegetables, Stir fried young sardines with Japanese pepper
Simmered beans and ginger

※仕入れの状況により内容が異なる場合がございます。

椎茸メニュー（単品） SHIITAKE wild mushroom Menu

上質などんこ椎茸を使用したメニューをご用意。
料理長自慢の秋の味覚をお楽しみください。

- どんこ椎茸南蛮漬け 900円
Marinated deep fried SHIITAKE wild mushrooms
- どんこ椎茸バター焼き 1,500円
Broiled SHIITAKE wild mushrooms with butter
- どんこ椎茸塩焼き 1,500円
Broiled SHIITAKE wild mushrooms with salt
- どんこ椎茸と牛モツ鍋 1,800円
SHIITAKE wild mushrooms and beef giblets NABE hotpot style



Delicious rice
and
Chef's
Recommended
Cuisine

※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.