

宮崎が誇る宮崎牛を、
素材本来の美味しさはもちろん、
口の中でとろけるような
柔らかさ、旨みをご堪能ください。

鉄板焼
ふかみ
FUKAMI

ふかみコース

Fukami course

¥9,500

前菜

Appetizer

宮崎牛ロースの鉄板焼き (100g)

Miyazaki-Beef Loin (100g)

2,000 円の追加で宮崎牛フィレ(100g)に
変更いたします。
(入荷不定期により、ご提供できない場合もございます。)
Additional 2,000 yen for Miyazaki-Beef Filet (100g)
(It is subject to availability due to
irregular shipments. Please inquire.)

焼き野菜

Sauteed Vegetables

サラダ

Salad

牛の味噌煮・ご飯・ 味噌汁・香の物

Beef simmered in Miso, Steamed Rice,
Miso Soup, Japanese Pickles

1,200 円の追加で、黒カレーまたはガーリックライスに
変更いたします。
Additional 1,200 yen for Black Curry or Garlic Rice

デザート

Dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

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

※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.

Miyazaki Beef Course

宮崎牛コース

宮崎牛や魚介類をご堪能いただける
コースをご用意しました。

ボヌール Bonheur

¥12,500

800円の追加で、宮崎牛すね肉のコンソメスープを
お召上がりいただけます。

Additional 800 yen for Miyazaki-Beef shank Meat Consomme Soup.

前菜

Appetizer

本日の魚 または 帆立貝柱のソテー
サフラン風味のトマトソースと
アンチョビバター

Sauteed Today's Fish

or Scallops Saffron Flavor Tomato Sauce and Anchovy Butter

お口直し

Sherbet

宮崎牛ロースの 鉄板焼き (100g)

Miyazaki-Beef Loin (100g)

2,000円の追加で宮崎牛フィレ
(100g)に変更いたします。
(入荷不定期により、ご提供できない
場合もございます。)

Additional 2,000 yen for
Miyazaki-Beef Filet (100g)
(It is subject to availability due to
irregular shipments. Please inquire.)

焼き野菜

Sauteed Vegetables

サラダ

Salad

牛の味噌煮・ご飯・ 味噌汁・香の物

Beef simmered in Miso,
Steamed Rice, Miso Soup,
Japanese Pickles

1,200円の追加で、黒カレーまたは
ガーリックライスに変更いたします。

Additional 1,200 yen for
Black Curry or Garlic Rice

デザート

Dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※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.

宮崎牛のコース

¥ 15,000

前菜

Appetizer

フォアグラのソテー マデイラ酒のソース

Sauteed Foie Gras with Madera Sauce

宮崎牛の鉄板焼き

Sauteed MIYAZAKI - Beef

*下記メニューより一品お選びください。

*Please choose a part of from the following items.

宮崎牛ミスジ (100g)

Miyazaki-Beef Top Blade (100g)

宮崎牛友三角 (100g)

Miyazaki-Beef Tri Tip (100g)

宮崎牛ロース (100g)

Miyazaki-Beef Loin (100g)

2,000 円の追加で宮崎牛フィレ
(100g)に変更いたします。
(入荷不定期により、ご提供できない
場合もございます。)

Additional 2,000 yen for
Miyazaki-Beef Filet (100g)
(It is subject to availability due to
irregular shipments. Please inquire.)

焼き野菜

Sauteed Vegetables

サラダ

Salad

牛の味噌煮・ご飯・ 味噌汁・香の物

Beef simmered in Miso,
Steamed Rice, Miso Soup,
Japanese Pickles

1,200 円の追加で、黒カレーまたは
ガーリックライスに変更いたします。

Additional 1,200 yen for
Black Curry or Garlic Rice

デザート

Dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※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.



宮崎牛 肉三昧コース

¥ 19,500

前菜

Appetizer

宮崎牛すね肉のコンソメスープ

Miyazaki-Beef Shank Meat Consomme Soup

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Stewed Beef Cheek in Red Wine

牛タンの焼しゃぶ

Sauteed Beef Tongue Shabu Style

宮崎牛の鉄板焼き

Sauteed MIYAZAKI - Beef

宮崎牛フィレ (40g) Miyazaki-Beef Filet (40g)

宮崎牛ミスジ (40g) Miyazaki-Beef Top Blade (40g)

焼き野菜

Sauteed Vegetables

サラダ

Salad

宮崎牛三角バラ肉の牛丼・味噌汁・香の物

Bowl of Rice Topped with Miyazaki-Beef Chuck Rib, Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

Dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※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.



¥26,000

前菜

Appetizer

コンソメスープ

Consomme Soup

真鯛のソテー キャビアソース

Sauteed Sea Bream with Caviar Sauce

*下記メニューより一品お選び下さい。(伊勢海老は2オーダーより承ります)

*Please choose 1 dish from the following items. (Minimum order 2)

鮑のソテー ウニソースと香草バター

伊勢海老のソテー トリュフソース

Sauteed Abalone / Sauteed Spiny Lobster

お口直し

Sherbet

牛たんの鉄板焼きしゃぶ

Sauteed Beef Tongue Shabu - shabu Style

宮崎牛ロースの 鉄板焼き(80g)

Miyazaki-Beef Loin (80g)

1,600円の追加で宮崎牛フィレ
(80g)に変更いたします。
(入荷不定期により、ご提供できない
場合もございます。)

Additional 1,600 yen for
Miyazaki-Beef Filet (80g)
(It is subject to availability due to
irregular shipments. Please inquire.)

焼き野菜

Sauteed Vegetables

サラダ

Salad

牛の味噌煮、ご飯、味噌汁、香の物 または黒カレー、またはガーリックライス

Beef simmered in Miso, Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles
or Black Curry or Garlic Rice

デザート

Dessert

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

※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.



お子様ディナー Children's Set Dinner

¥4,200

プレート盛り

スパゲッティミートソース／宮崎牛フィレのスライス／海老1本

Children's Plate

Spaghetti Meat Sauce, Sliced Miyazaki-Beef Filet, Shrimp



ご飯・味噌汁

Steamed Rice and Miso Soup

デザート

Dessert



※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.