



---

## 夜のメニュー

---

ご提供時間

ディナータイム  
17:00 ~ 21:00 [ L.O. 20:30 ]



# A L A C A R T E

## SALAD

本日のグリーンサラダ

¥550 〈税抜価格 ¥500〉

「佐土原ナス」とトマトのミルフィーユ  
- 温サラダ仕立て -

¥605 〈税抜価格 ¥550〉



「佐土原ナス」とトマトのミルフィーユ  
- 温サラダ仕立て -

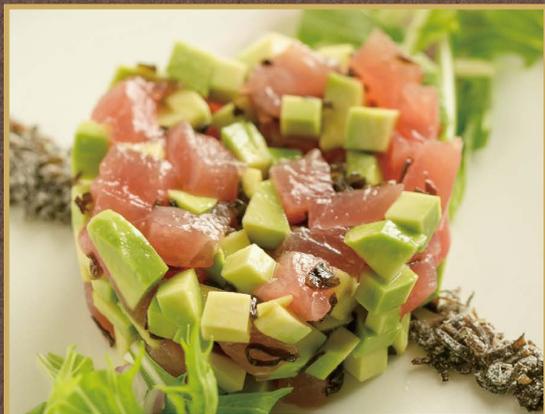
## SOUP

洋食シェフがつくる本日のスープ

¥440 〈税抜価格 ¥400〉

和食料理人がつくる本日の吸物

¥440 〈税抜価格 ¥400〉



鮭とアボカドのタルタル

## SIDE DISH

本日のカルパッチョ

¥660 〈税抜価格 ¥600〉

カマンベールチーズのフリット

¥495 〈税抜価格 ¥450〉

鮭とアボカドのタルタル

¥770 〈税抜価格 ¥700〉

「インカのめざめ」 ジャーマンポテト

¥880 〈税抜価格 ¥800〉

ソーセージ 4 種盛り合わせ

¥990 〈税抜価格 ¥900〉

宮崎県産鶏の唐揚げ

- 8 個 -

¥660 〈税抜価格 ¥600〉

フライドポテト

¥440 〈税抜価格 ¥400〉

ミックスピザ

¥1,650 〈税抜価格 ¥1,500〉



「インカのめざめ」 ジャーマンポテト

MEAT

〈肉と焼酎のまち 都城〉  
牛・豚・鶏 3種盛りプレート

¥2,530 〈税抜価格 ¥2,300〉

宮崎牛ランプ肉のタリアータ

¥1,870 〈税抜価格 ¥1,700〉

宮崎県産牛の味噌煮込み

¥1,100 〈税抜価格 ¥1,000〉

宮崎県産鶏もも肉のスパイシーグリル

¥880 〈税抜価格 ¥800〉

都城産きなこ豚  
肩ロースの「霧島 黒麹」グリル

¥1,100 〈税抜価格 ¥1,000〉



〈肉と焼酎のまち 都城〉牛・豚・鶏 3種盛りプレート

●お肉料理はすべてオープンローストの為、少々お時間を頂戴しております。  
お時間に余裕をもってご注文いただくことをおすすめいたします。

●季節や仕入れ状況によって、内容が異なります。

FISH

魚介のアヒージョ  
-バケット4切-

¥990 〈税抜価格 ¥900〉

甘鯛のムニエル

¥990 〈税抜価格 ¥900〉

鮪の炙りステーキ

¥1,320 〈税抜価格 ¥1,200〉



鮪の炙りステーキ



魚介のアヒージョ

PASTA&RICE

魚介のラグーとドライトマトの  
ペペロンチーノ

¥880 〈税抜価格 ¥800〉

海老とズッキーニのトマトクリームパスタ

¥935 〈税抜価格 ¥850〉

「霧島 黒麹」鯛茶づけ

¥660 〈税抜価格 ¥600〉

鶏ぞうすい

¥660 〈税抜価格 ¥600〉

白米 or 黒米

¥220 〈税抜価格 ¥200〉

パン

¥220 〈税抜価格 ¥200〉

バケット - 6切 -

¥110 〈税抜価格 ¥100〉



海老とズッキーニのトマトクリームパスタ



「霧島 黒麹」鯛茶づけ

DESSERT

本日のデザート2種盛り

¥495 〈税抜価格 ¥450〉

フルーツグラタン

¥660 〈税抜価格 ¥600〉

バニラアイスのミックスベリーソース

¥550 〈税抜価格 ¥500〉

## SET MENU

### スペシャル

¥4,400 [税抜価格 ¥4,000]

- 前菜 2種盛り
- お造り 3種盛り
- スープ または お吸い物
- 洋菜(魚) 銀カレイの香草焼き
- 洋菜(肉) 宮崎牛 牛ランプステーキ
- 替鉢 天ぷら
- お食事 鯛茶漬
- デザート 珈琲 or 紅茶

### A コース

¥3,300 [税抜価格 ¥3,000]

- 前菜 2種盛り
- お造り 3種盛り
- スープ または お吸い物
- 洋菜(魚) 銀カレイの香草焼き
- 洋菜(肉) きなこ豚肩ロースのコンフィ
- 替鉢 天ぷら
- お食事 黒米 or 白米 味噌汁
- デザート 珈琲 or 紅茶

### B コース

¥2,750 [税抜価格 ¥2,500]

- 前菜 2種盛り
- お造り 3種盛り
- スープ または お吸い物
- 洋菜(魚) 銀カレイの香草焼き
- 洋菜(肉) きなこ豚肩ロースのコンフィ
- 替鉢 茶碗蒸し
- お食事 黒米 or 白米 味噌汁