

# みやちく 夜の鉄板焼きコース

宮崎牛本来の美味しさをシンプルに鉄板の上で調理します。  
華麗な手さばきに心奪われるひととき、旬の味覚を五感でお楽しみください。

## 宮崎牛鉄板焼きコース

いずれかをお選びください。

- ◆ 小鉢
- ◆ 前菜
- ◆ フレッシュサラダ
- ◆ 宮崎牛
- ◆ 旬の焼野菜
- ◆ お食事
- ◆ デザート
- ◆ 珈琲又は紅茶

モモ	150g	七、二〇〇円
肩ロース&モモ	150g	七、八〇〇円
ロース	120g	九、〇〇〇円
ヒレ	120g	一、二、〇〇〇円
特選ロース	150g	一、三、〇〇〇円
特選ヒレ	120g	一、五、〇〇〇円
超特選ロース	150g	一、七、〇〇〇円
超特選ヒレ	120g	一、九、〇〇〇円

※超特選牛肉は入荷に限りがございます。品切れの際はご了承ください。

右記の金額にサービス料10%加算させていただきます。  
食物アレルギーのあるお客様はスタッフ迄お申し付けください。  
表示価格は全て税抜きとなっております。

## 海鮮焼き

◆活鮑

100g

四、八〇〇円

◆活伊勢海老

一尾

一、二、〇〇〇円

## 追加肉

◆宮崎牛モモ

10g

二五〇円

◆宮崎牛ロース

10g

四〇〇円

◆宮崎牛ヒレ

10g

五〇〇円

◆特選宮崎牛ロース

10g

五〇〇円

◆特選宮崎牛ヒレ

10g

五五〇円

◆超特選宮崎牛ロース

10g

六〇〇円

◆超特選宮崎牛ヒレ

10g

八〇〇円

右記の金額にサービス料10%加算させて頂きます。  
食物アレルギーのあるお客様はスタッフ迄お申し付けください。  
表示価格は全て税抜きとなっております。