



脂の甘みと旨みが強く、きめ細やかなサシ（霜降り）が  
口の中でとろける食感を生みます

# 極上 “宮崎牛” フェア

PREMIUM “Miyazaki Wagyu” BEEF FAIR COURSE

## 食前のお愉しみ

Appetizers

鱧の湯引きとじゅんさい 大葉のジェノベーゼ  
サワガニの姿揚げ 生姜風味の白瓜を添えて

Parboiled Pike Conger and Watershield Genovese Sauce with Japanese Perilla (Shiso)  
Deep-fried Whole Sawagani Crab with Ginger-flavored White Gourd

アイナメと帆立貝のソテーに塩水雲丹  
赤茄子とモロヘイヤの2種類のソースで

Sautéed Ainame (Greenling) and Scallops with Saltwater Sea Urchin  
Served with Two Sauces: Red Eggplant and Molokhia

## さがみサラダ

Seasonal Vegetable Salad

## 焼き野菜盛り合わせ

Seasonal Grilled Vegetables

極上 “宮崎牛” フィレ または サーロイン100g  
日向市 “満潮の塩”

Premium MIYAZAKI Beef Steak Tenderloin or Sirloin  
Served with Sea Salt from Hyuga City

[宮崎牛グラムアップ] +10g ¥1,250

Add a grams of Premium “Miyazaki Wagyu” Beef

## 御飯・味噌汁・香の物

Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

宮崎県産マンゴーとバニラアイス  
ココナッツミルクにタピオカ

Miyazaki Mango and Vanilla Ice Cream  
Served with Tapioca in Coconut Milk

## コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

# ¥32,000

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容を予告なく変更する場合がございますので予めご了承ください。

※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.