

# 会席ディナー

## 日向会席

前菜 季節の盛り合わせ

造り 旬魚のお造り 芽物一式

吸物 本日の御吸物

煮物 鴨と春野菜の炊き合わせ

つわぶき、筍、里芋、スナックエンドウ

焼物 銀平須の西京焼き

揚物 天麩羅盛り合わせ

強肴 宮崎牛ランプステーキ

食事 宮崎県産米 筍御飯

赤出汁 香の物

甘味 自家製デザート

¥7,260

(消費税・サービス料10%込み)

## 飮肥会席

前菜 季節の盛り合わせ

造り 旬魚のお造り 芽物一式

吸物 本日の御吸物

煮物 鴨と春野菜の炊き合わせ

つわぶき、筍、里芋、スナックエンドウ

焼物 本日の焼物

揚物 鮑の天麩羅

強肴 宮崎牛サーロインステーキ

食事 宮崎県産米 筍御飯

赤出汁 香の物

甘味 自家製デザート

¥9,680

(消費税・サービス料10%込み)

※日向会席と飮肥会席と合わせての御注文はできません。  
※前日までの要予約。

## 宮崎牛しゃぶしゃぶ会席

前菜 季節の盛り合わせ

造り 旬魚のお造り 芽物一式

強肴 宮崎牛しゃぶしゃぶ

150g

旬の野菜

御飯 うどん 又は 宮崎県産米

甘味 自家製デザート

¥9,680

(消費税・サービス料10%込み)

