MEIBIA　LUNCH

-メイビアランチ-

￥3,630（税・サービス料込）（平日￥3,025）

本日のオードブル
Today's Horsd'oeuvres

◆オプション　Option
宮崎キャビア 1983　+￥2,420
Miyazaki caviar 1983

本日のスープ
Today's soup

◆Choose a main dish

◇宮崎大学サーモンのポワレ　トマトソース
Pan-fried salmon with tomato sauce

又は　or

◇ひなた和牛の薪焼シャリアピンステーキ
Hinata Wagyu wood-grilled Chaliapin steak

又は　or

◇宮崎牛ビーフシチュー　+￥500
Miyazaki beef stew

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麹紅茶
Coffee or local tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

FOREST　LUNCH

-フォレストランチ-

￥4,840（税・サービス料込）（平日￥4,235）

本日の一皿
Today's dish

しまうら真鯛の薪焼　サラダ仕立て
Wood-grilled red sea bream with salad

◆オプション
Option

宮崎キャビア 1983　+￥2,420
Miyazaki caviar 1983

本日のスープ
Today's soup

宮崎大学サーモンのポワレ　トマトソース
Pan-fried salmon with tomato sauce

ひなた和牛薪焼　赤ワインソース
Hinata Wagyu beef grilled on fire with red wine sauce

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麹紅茶
Coffee or local tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

MEIBIA　DINNER

-メイビアディナー-

￥9,680（税・サービス料込）

本日の一皿
Today's dish

しまうら真鯛の薪焼
Wood-grilled red sea bream with salad

◆オプション Option

宮崎キャビア 1983　+￥2,420
Miyazaki caviar 1983

薪焼野菜と自家製ハム
Wood-grilled vegetables and homemade ham

県産獲れ白身魚と有頭エビのヴァプール　薪の香
White fish and shrimp steamed with the aroma of firewood

お口直し
Palate cleansing sherbet

宮崎牛ランプ　薪焼
Wood-grilled Miyazaki beef rump

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麹紅茶
Coffee or local tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

FOREST　DINNER

-フォレストディナー-

￥15,730（税・サービス料込）

本日の一皿
Today's dish

本日のオードブル
Today's Horsd'oeuvres

◆オプション Option

宮崎キャビア 1983　+￥2,420
Miyazaki caviar 1983

薪焼野菜と自家製ハム
Wood-grilled vegetables and homemade ham

本日のスープ
Today's soup

県産獲れ伊勢海老
Lobster from Miyazaki Prefecture

お口直し
Palate cleansing sherbet

宮崎牛ロース　薪焼
Wood-grilled Miyazaki beef loin

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麹紅茶
Coffee or local tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

À la carte Menu

-アラカルトメニュー-

オードブル

西米良サーモン　　￥1,460
Nishimera Salmon

宮崎県産サザエのブルギニョン　　￥1,950
Turban shell Bourguignon

地頭鶏の薪焼バロッティーヌ　　￥2,200
Chicken Ballotine

薪焼野菜と自家製ハム　　￥1,820
Wood-grilled vegetables and homemade ham

宮崎牛ミニハンバーガー3種（スープ付）　　￥3,030
Miyazaki beef mini hamburger (with soup)

宮崎牛ステーキサンド（スープ付）　　￥4,300
Miyazaki beef steak sandwich (with soup)

パスタ

ペスカトーレ　　￥1,800
Pescatore

本日のパスタ　　￥1,500～
Today's Pasta

お子様プレート　￥1,500

スープ・パン
ワンプレート
（ハンバーグ・ポテトサラダ・唐揚げ・エビピラフ　等）
デザート・ドリンク

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。
また、入荷ができない場合もございますので、ご了承ください。

À la carte Menu

-アラカルトメニュー-

魚料理

皇帝エビの薪焼　　￥3,100
Emperor shrimp, wood-grilled

活エゾアワビ　　￥4,120
Ezo Abalone

日向灘沖獲れ白身魚とムール貝の包み焼き　　￥2,420
White fish and mussels wrapped in a wrap

日向灘沖獲れ白身魚のブイヤベース　　￥4,240～
White fish Bouillabaisse

肉料理

お米豚フランク（2 本）　　￥1,460
Rice pork frankfurter

宮崎牛ランプ肉（約 100g）　　￥4,120
Miyazaki beef rump

宮崎牛ロース肉（約 100g）　　￥6,100
Miyazaki beef loin

宮崎牛フィレ肉（約 100g）　　￥7,990
Miyazaki beef fillet

宮崎県産幻のいぶさな牛（約 100g）　　￥9,000
The legendary Ibusana beef

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。
また、入荷ができない場合もございますので、ご了承ください。

Terre　Lunch

−テール−　大地

￥4,840（税・サービス料込）（平日￥4,235）

季節の野菜
Seasonal vegetables

一品
Today's dish

旬魚
Seasonal fish

宮崎牛イチボ
Miyazaki beef rump

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麹紅茶
Coffee or local tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

Ciel　Lunch

－シエル－　空

￥6,340（税・サービス料込）（平日￥5,735）

季節の野菜
Seasonal vegetables

一品
Today's dish

旬魚　海老
Seasonal fish and prawn

宮崎牛サーロイン
Miyazaki beef sirloin

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麹紅茶
Coffee or local tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

Mer　Lunch

－メール－　海

￥7,340（税・サービス料込）（平日￥6,735）

食前のお愉しみ
Seasonal vegetables

季節の野菜
Seasonal vegetables

一品
Today's dish

旬魚　海老
Seasonal fish and prawn

宮崎牛フィレ
Miyazaki beef fillet

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麹紅茶
Coffee or local tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

Fleur　Dinner

－フルール－　花

￥10,890（税・サービス料込）

食前のお愉しみ
Seasonal vegetables

季節の野菜
Seasonal vegetables

一品
Today's dish

貝
Various shellfish

宮崎牛サーロイン
Miyazaki beef sirloin

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麹紅茶
Coffee or local tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

Lune　Dinner

－リュヌ－　月

￥13,310（税・サービス料込）

食前のお愉しみ
Seasonal vegetables

季節の野菜
Seasonal vegetables

貝
Various shellfish

旬魚　海老
Seasonal fish and prawn

宮崎牛サーロイン
Miyazaki beef sirloin

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麹紅茶
Coffee or local tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

Étoile　Dinner

-エトワール-　星

￥15,730（税・サービス料込）

食前のお愉しみ
Seasonal vegetables

季節の野菜
Seasonal vegetables

貝
Various shellfish

鮑
Abalone

宮崎牛サーロイン　フィレ
Miyazaki beef sirloin and fillet

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麹紅茶
Coffee or local tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

Soleil　Dinner

－ソレイユ－　太陽

￥18,755（税・サービス料込）

食前のお愉しみ
Seasonal vegetables

季節の野菜
Seasonal vegetables

貝
Various shellfish

伊勢海老
Spiny lobster

宮崎牛サーロイン　フィレ
Miyazaki beef sirloin and fillet

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麹紅茶
Coffee or local tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

HINATA

－ひなた－

￥24,200（税・サービス料込）

食前のお愉しみ
Seasonal vegetables

季節の野菜
Seasonal vegetables

貝
Various shellfish

鮑
Abalone

伊勢海老
Spiny lobster

宮崎牛フィレ
Miyazaki beef fillet

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麹紅茶
Coffee or local tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

À la carte

宮崎牛ロース肉
Miyazaki beef loin
￥6,600

宮崎牛フィレ肉
Miyazaki beef fillet
￥8,800

宮崎牛上フィレ肉
Miyazaki top fillet
￥11,000

伊勢海老
Spiny lobster
時価

鮑
Abalone
時価

フォアグラ
Foie gras
￥2,200

本日の海鮮
Today's seafood
￥2,420

焼き野菜
Grilled vegetables
￥1,210

パン（２種）
2types of bread
￥363

ライス
Rice
￥363

宮崎牛ガーリックライス
Miyazaki beef with garlic rice
￥1,100

宮崎牛ミニカレー
Miyazaki beef mini curry
￥1,320

※食材の大きさや、仕入れの状況によって価格変更の場合もございます。
また、入荷ができない場合もございますので、ご了承ください。

フォレスト　お子様メニュー

○お子様プレート　　1,500 円

スープ・パン
ワンプレート
（ハンバーグ、ポテトフライ、からあげ、アメリカンドック等）
デザート・ドリンク

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。