

FOOD MENU

MIYAZAKI C.C Menu Items

人気のおすすめ

人気
NO.1

人気の秘密は凝縮したうま味

鯖寿司

¥1,600 (税込¥1,760)

お味噌汁付

肉厚で身の縮まった鯖を特製の酢と昆布エキスで締め、うま味を引き出しています。黒酢使用のコクのあるシャリとの相性も抜群。当レストランで長年親しまれてきた逸品です。

人気
NO.2



具沢山、自慢のボリューム!

ちゃんぽん

¥1,550 (税込¥1,705)

たっぷり野菜(300g)は100%国産。海鮮のコクと旨みが染みた濃厚・贅沢なスープが人気の一品です。



ホルモン野菜炒め定食

¥2,350 (税込¥2,585)

ご飯・みそ汁・お新香付

単品¥2,000 (税込¥2,200)

国産牛ホルモンと、宮崎県ならではの戸村のタレの相性抜群!



カツカレーラーメン

¥1,500 (税込¥1,650)

お新香付

人気のカレーをスープにしたラーメンに、ヒレカツをトッピング。ここでしか味わえないレア商品です。



生姜焼き定食

¥1,700 (税込¥1,870)

ご飯・お味噌汁・フルーツ・お新香付

サシが多い宮崎県産ブランドボーグを使用。生姜が効いた柔らかジューシーな味わいでご飯がすすみます。

RECOMMENDED Menu Items

料理長おすすめ

お試しいただきたい宮崎ブランド魚

へべすぶり丼 ¥1,700

(税込¥1,870)

日本原産の伝統柑橘であり、日向市特産の「へべす」を餌に混ぜ込み、日向灘に面した北浦の海で丹念に育て上げた「フルーツ魚」。くさみが無くほんのり感じる甘さも人気です。



鶏丼 (宮崎県産桜姫鶏使用)

¥1,500 (税込¥1,650)

お味噌汁・お新香・フルーツ付

柔らかくジューシーな食感が人気。一般鶏肉の3倍のビタミンEを誇る宮崎県産桜姫鶏を使用しています。



唐揚げ定食

¥1,500 (税込¥1,650)

お味噌汁・お新香・フルーツ付

自家製ダレにつけ込んだ唐揚げに、たっぷり野菜を添えて、午後のブレーも軽やかに。



昔懐かしいナポリタン

¥1,500 (税込¥1,650)

サラダ付

懐かしの喫茶店の味を彷彿とさせる、もちもち麺と独特の甘味が癖になる隠れた人気を誇る商品です。



季節野菜を自家製ドレッシングで コンビネーション サラダ

レギュラー ¥1,050 (税込¥1,155)

ハーフ ¥650 (税込¥715)



製造元から直送。 こだわり製法の豆腐 生搾り冷奴

¥700 (税込¥770)



江戸時代から続く 日南名物料理 餅肥天

¥1,050 (税込¥1,155)



料理長
おすすめ

へべす果汁を練り込んだ爽やかな味 へべす金揚げうどん

¥1,400
(税込¥1,540)

●セットの場合
いなりorおにぎり

¥1,200
(税込¥1,320)

●単品の場合



牛ロースステーキ丼

¥2,600 (税込¥2,860)

お味噌汁・キムチ・お新香・フルーツ付

国産牛のうま味を引き出す、自家製ダレをかけた自家製ロースステーキ丼をたっぷりの野菜で。



酢豚定食

¥1,500 (税込¥1,650)

ご飯・お味噌汁・お新香・フルーツ付

ゴロゴロお肉と、彩り野菜がたっぷり。黒酢のさっぱりとした甘味と酸味を同時に楽しんでください。



カレーライス

¥1,200 (税込¥1,320)

サラダ・付け合わせ

たっぷりの具材をコトコト煮込んだ、凝縮された旨味が広がる特製ルウをたっぷりの野菜とともに楽しんでください。



宮崎県産桜姫鶏使用 自家製ダレとたっぷりのネギで 鶏チャーシュー

¥1,100 (税込¥1,210)



日向灘の深海どれ。 めひかりの唐揚げ

¥1,100 (税込¥1,210)

BEST-KEPT SECRETS Menu Items

知る人ぞ知る逸品

銘品&
逸品

宮崎が誇る饅頭のうなぎ

饅頭定食 ¥3,450

(税込¥3,795)

ご飯・お味噌汁・お新香・フルーツ付

国内有数の饅頭産地、宮崎で量・質ともに業界をリードする国産うなぎ・饅頭の匠の眼と手によって、一尾一尾丁寧に焼き上げられた蒲焼を当店自家製の秘伝のタレで。



揚げたてサクサクの 天麩羅をのせて 天麩羅うどん・そば

●セットの場合
いなりorおにぎり

¥1,300
(税込¥1,430)

●単品の場合

¥1,100
(税込¥1,210)



伊野波豆腐使用 麻婆豆腐定食 お味噌汁・お新香・ フルーツ付 ¥1,500 (税込¥1,650)

こだわり生搾り製法の豆腐を煮釜で炊くことで柔らかに。喉越しの良い仕上がりです。

チキン南蛮カレー ¥1,800 (税込¥1,980) サラダ・チキン南蛮・付け合わせ

宮崎名物チキン南蛮を人気のルウにトッピング。タルタル効果で、さらにまろやかさとコクが加わります。



ヒレカツカレー ¥1,700 (税込¥1,870) サラダ・ヒレカツ・付け合わせ

特製のルウに、揚げたてのヒレカツを3つトッピング。ボリューム満点のカレーです。



ポテトフライ・枝豆 各 ¥700 (税込¥770)

柔らか仕上げの干物を、贅沢に1杯、マヨネーズとレモンで。



イカの一夜干し ¥1,300 (税込¥1,430)

柔らか仕上げの干物を、贅沢に1杯、マヨネーズとレモンで。



豚キムチ ¥1,150 (税込¥1,265) キムチのみ

パリパリの皮にジューシーな肉汁九州産黒豚使用。



揚げ餃子 ¥1,000 (税込¥1,100)

MIYAZAKI TAPAS Menu Items

宮崎のおつまみ

Others

・ご飯(中) ¥260 (税込¥286)

・ご飯(小) ¥220 (税込¥242)

・みそ汁 ¥220 (税込¥242)

・吸物 ¥220 (税込¥242)

・鰯節 ¥100 (税込¥110)

・のり ¥30 (税込¥33)

・タルタルソース ¥100 (税込¥110)



宮崎自慢の鶏料理の代表格 鶏炭火焼 ¥1,200 (税込¥1,320)

宮崎自慢の郷土料理の一つ炭火でじっくり焼きながら引き出した鶏のうま味を、柚子胡椒とともに。



宮崎・日本が誇るNo.1

宮崎牛ステーキ

A4級 200g

¥5,200

(税込¥5,720)

平成19年より、4大会連続

日本一の宮崎が誇る牛肉を贅沢に。