

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

¥1,700 (税込¥1,870)

お吸い物付

肉厚で身の締まった鯖を
特製の酢と昆布エキスを締め
うま味を引き出しています。
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

¥1,650
(税込¥1,815)

お新香付

たっぷりの野菜(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。

人気
NO.3



宮崎郷土料理の代表格
チキン南蛮定食

¥1,800
(税込¥1,980)

ご飯・お味噌汁・お新香付

宮崎発祥のご当地グルメです。自家製の甘酢と玉
ねぎがたっぷりタルタルのあっさり仕上げ。



ホルモン野菜炒め定食

¥2,600 (税込¥2,860)

ご飯・みそ汁・お新香付

単品 ¥2,100 (税込¥2,310)

国産牛ホルモン×戸村のタレの相性抜群！



カツカレーラーメン

¥1,600 (税込¥1,760)

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。



生姜焼き定食

¥1,950 (税込¥2,145)

ご飯・お味噌汁・フルーツ・お新香付

県産ブランド「綾ぶどう豚」を使用。生姜
が効いた柔らかでジューシーな味わい。

RECOMMENDED
Menu Items

料理長おすすめ

さらっといただく宮崎の味

冷や汁定食 ¥2,200

ご飯・焼き魚・お新香・フルーツ付 (税込¥2,420)

宮崎県の郷土料理。自家製冷や汁味噌を使用。
温かいご飯にかけてお召上がり下さい。



鶏丼 (宮崎県産桜姫鶏使用)

¥1,600 (税込¥1,760)

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。
ビタミンE豊富な宮崎県産桜姫鶏使用。



唐揚げ定食

¥1,700 (税込¥1,870)

ご飯・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と、
たっぷりの野菜付き。



料理長
おすすめ

料理長
おすすめ

だしが引き立てる鯛のうま味

鯛茶漬け

¥2,050 (税込¥2,255)

ご飯・冷奴・お味噌汁・お新香・フルーツ付

新鮮な鯛を自家製のタレで漬け
込んだ一品。温かいお出しを注
いでお召上がり下さい。



牛ロースステーキ丼

¥2,750 (税込¥3,025)

お味噌汁・キムチ・お新香・フルーツ付

国産牛に自家製ダレをかけた自慢の
ロースステーキ丼をたっぷりの野菜で。



揚げたて天ぷらと
のど越し抜群の麺

海老天ざるうどん・そば

●セットの場合
いなりorおにぎり

¥1,550
(税込¥1,705)

●単品の場合

¥1,200
(税込¥1,320)

BEST-KEPT SECRETS
Menu Items

知る人ぞ知る逸品

銘品&
逸品

宮崎が誇る鰻業のうなぎ

鰻定食

¥4,000 (税込¥4,400)

ご飯・お吸い物・お新香・フルーツ付

国内有数の鰻産地、宮崎で量・質ともに
業界をリードする国産うなぎ・鰻業の匠の眼と
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。

銘品&
逸品



日向市発祥のへべす果汁を練り込んだ爽やかな味
へべす釜揚げうどん

●セットの場合 ¥1,450
いなりorおにぎり (税込¥1,595)

●単品の場合 ¥1,100
(税込¥1,210)

銘品&
逸品



伊野波豆腐使用
麻婆豆腐定食

¥1,700
(税込¥1,870)

ご飯・お味噌汁・お新香・フルーツ付

こだわりの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。



豚キムチ定食

¥1,650 (税込¥1,815)

ご飯・お味噌汁・お新香・フルーツ付

県産ブランド「綾ぶどう豚」を使用。
旨味のあるキムチと相性抜群です。



チキン南蛮カレー

¥1,950 (税込¥2,145)

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。



ヒレカツカレー

¥1,950 (税込¥2,145)

サラダ・ヒレカツ・付け合わせ

揚げたてのヒレカツ3つをトッピング。
カレーライス ¥1,350 (税込¥1,485)

MIYAZAKI TAPAS
Menu Items

宮崎のおつまみ

Others

- ・ご飯(中) ¥350 (税込¥385)
- ・ご飯(小) ¥250 (税込¥275)
- ・みそ汁 ¥220 (税込¥242)
- ・吸物 ¥220 (税込¥242)
- ・鰹節 ¥110 (税込¥121)
- ・のり ¥50 (税込¥55)
- ・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 ¥1,300

(税込¥1,430)

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

¥5,000

(税込¥5,500)

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。



鶏の旨み引き立つ味付け
県産ブランド「霧島鶏」使用

霧島鶏の
手羽唐揚げ

¥1,100 (税込¥1,210)



宮崎県産桜姫鶏使用
こだわり製法の豆腐

鶏チャーシュー

¥1,100 (税込¥1,210)



日向灘の深海どれ。
ビールにも焼酎にもピッタリ

めひかりの唐揚げ

¥1,100 (税込¥1,210)



門川町どれの新鮮な魚から
生まれたかまぼこです

板わさ

¥900 (税込¥990)



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

飴肥天

¥1,100 (税込¥1,210)

Other Items その他人気のメニュー



あっさりとした
バジルソースと共に

鯛カルパッチョ

¥1,300 (税込¥1,430)



国産牛とサラダに
フライドポテトを添えて

牛ステーキ

¥2,500 (税込¥2,750)



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 ¥1,300 (税込¥1,430)

ハーフ ¥800 (税込¥880)



ポテトフライ ¥750 (税込¥825)

枝豆 ¥700 (税込¥770)

キムチ ¥800 (税込¥880)



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

イカの一晩干し

¥1,450 (税込¥1,595)



バリバ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)

※全ての写真はイメージです