

FOOD MENU

MIYAZAKI C.C Menu Items

人気のおすすめ

人気
NO.1

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。

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)

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

¥2,650 (税込¥2,915)

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！



宮崎ブランド肉を使用！
生姜焼き定食

¥1,950
(税込¥2,145)

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。



アジフライ定食

¥1,800 (税込¥1,980)

サラダ・ご飯・お味噌汁・お新香・フルーツ付

サクサクのアジフライに、自家製のタ
ルタルをつけ、お召し上がりください。



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。

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 ¥1,950

お味噌汁・お新香・フルーツ付 (税込¥2,145)

日本原産の伝統柑橘であり、日向市特産の「へべす」を
佃に混ぜ込み、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。



和定食

¥2,000 (税込¥2,200)

ご飯・お味噌汁・小鉢・お新香

旬の魚と角煮を味わえる彩り豊か
な和定食。



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
いでお召し上がり下さい。



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。



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。



揚げたてサクサクの
海老天をのせて

海老天うどん・そば

●セットの場合
いなりorおにぎり

¥1,600
(税込¥1,760)

●単品の場合

¥1,250
(税込¥1,375)



酢豚定食

¥1,800 (税込¥1,980)

ご飯・お味噌汁・お新香・フルーツ付

ゴロゴロ肉と、たっぷりの彩り野菜
が黒酢と絡むさっぱりとした味わい。



BEST-KEPT SECRETS Menu Items

知人ぞ知る逸品

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。



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
いなりorおにぎり

¥1,450
(税込¥1,595)

●単品の場合

¥1,100
(税込¥1,210)



昔懐かしいナポリタン

¥1,550 (税込¥1,705)

サラダ付

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。



牛肉の風味とだしの味わいを
楽しめる定番麺

肉うどん・そば

●セットの場合
いなりorおにぎり

¥1,800
(税込¥1,980)

●単品の場合

¥1,450
(税込¥1,595)



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。



伊野波豆腐使用

麻婆豆腐定食

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
炊くことで柔らかく。喉越しの良い仕
上がりです。

¥1,700
(税込¥1,870)



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

¥5,500

(税込¥6,050)

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
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。
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。
こだわりの製法の豆腐

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



ほくほくポテサラを
コロケ仕立てに

ポテサラコロケ

¥1,200 (税込¥1,320)



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)



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

¥1,450 (税込¥1,595)



自家製しめさばを
香ばしく炙りました

しめ鯖炙り

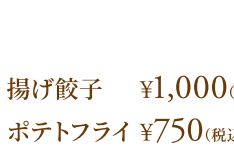
¥1,300 (税込¥1,430)



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)

揚げ餃子

¥1,000 (税込¥1,100)

枝豆

¥700 (税込¥770)

キムチ

¥800 (税込¥880)

※全ての写真はイメージです