

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



ちゃんぽん

¥1,650 (税込¥1,815)

具沢山、自慢のボリューム！

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



生姜焼き定食

¥1,950 (税込¥2,145)

宮崎ブランド肉を使用！

県産ブランド「観音池ポーク」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 (税込¥2,420)

ご飯・焼き魚・お新香・フルーツ付

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。



鰹たたき丼定食

¥1,800 (税込¥1,980)

お味噌汁・お新香・フルーツ付

表面を高温で炙り、中はレアで。自家製ダレが絡む美味しさです。



鶏丼

¥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。ビタミン豊富な宮崎県産桜姫鶏使用。



料理長おすすめ

料理長おすすめ

鯛茶漬

¥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た一品。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。



麻婆豆腐定食

¥1,700 (税込¥1,870)

お味噌汁・お新香・フルーツ付

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ます。



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

●単品の場合 ¥2,100 (税込¥2,310)
国産牛ホルモン×戸村のタレの相性抜群！



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。



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。



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「観音池ポーク」を使用。旨味のあるキムチと相性抜群です。



酢豚定食

¥1,900 (税込¥2,090)

ご飯・お味噌汁・お新香・フルーツ付

ゴロゴロお肉と、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・お味噌汁・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。



日南寺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 (税込¥1,595)

●単品の場合 ¥1,100 (税込¥1,210)



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 ¥1,550 (税込¥1,705)

●単品の場合 ¥1,200 (税込¥1,320)

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 ¥1,200 (税込¥1,320)

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 ¥1,200 (税込¥1,320)

Other Items その他人気のメニュー



ほくほくポテサラをコロッケ仕立てに
ポテサラコロッケ ¥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
イカの一晩干し ¥1,450 (税込¥1,595)



外側は香ばしく、内側は新鮮でジューシーな肉質です
鰹たたき ¥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)
ポテトフライ ¥750 (税込¥825) キムチ ¥900 (税込¥990)

※全ての写真はイメージです