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
お新香付 **¥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。



宮崎ブランド肉を使用！
生姜焼き定食
ご飯・お味噌汁・フルーツ・お新香付 **¥1,800**（税込¥1,980）

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。



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
お味噌汁・お新香・フルーツ付 **¥1,950**（税込¥2,145）

へべすぶりとは、宮崎県日向市の特産「へべす」を餌に練り込み、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甘さを感じられます。



和定食
ご飯・お味噌汁・小鉢・お新香 **¥2,000**（税込¥2,200）

旬の魚と煮物を味わえる彩り豊かな和定食。
※煮物は仕入状況により変更する場合がございます。

料理長おすすめ



鯛茶漬け
ご飯・冷奴・お味噌汁・お新香・フルーツ付 **¥2,050**（税込¥2,255）

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



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。



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（伊野波豆腐使用）
¥1,700（税込¥1,870）
ご飯・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に。喉越しの良い仕上がりです。



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

宮崎が誇る鰻楽のうなぎ
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・鰻楽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 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）



牛肉の風味と出汁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）



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）



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。



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



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賛沢に。

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）
- おにぎり ¥200（税込¥220）
- いなり ¥200（税込¥220）
- タルタルソース ¥100（税込¥110）

銘品&逸品



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）

銘品&逸品



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
¥1,200（税込¥1,320）



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
飫肥天
¥1,200（税込¥1,320）

Other Items その他人気のメニュー

銘品&逸品



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）



柔らかく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）



自家製しめ鯖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）
ポテトフライ ¥750（税込¥825）
枝豆 ¥700（税込¥770）
キムチ ¥900（税込¥990）

※全ての写真はイメージです