

日向海 単品料理

◆ 宮崎牛 炙り寿司

上質な宮崎牛を、香ばしく炙って一貫ずつ丁寧に。
お好みに合わせて、海の恵みを添えた1貫もお楽しみいただけます。

- ・宮崎牛もも肉の炙り寿司 (1貫) 600 円
- ・宮崎牛ロースの炙り寿司 (1貫) 900 円
- ・宮崎牛フィレの炙り寿司 (1貫) 1,200 円
- ・肉寿司食べ比べ 3 種 (もも肉・ロース・フィレ) 1,900 円

海の恵みと共に (追加料金 1 貫)

・イクラ + 100 円 ・雲丹 + 200 円 ・キャビア + 700 円



★ 料理長おすすめ炙り寿司

(宮崎牛フィレの炙り寿司 × 雲丹)

◆ 大地の恵み

- ・妻地鶏の炭火焼 (150g) 2,200 円
- ・黒瀬ぶりのカマ塩焼 1,300 円
- ・妻地鶏の皮ポン 900 円
- ・佐土原茄子の炭火焼 700 円
- ・冬菇椎茸の炭火焼 1,300 円
- ・宮崎牛もも肉炭火焼 (80g) 2,800 円
- ・宮崎牛ロース肉炭火焼 (80g) 3,800 円
- ・宮崎牛フィレ肉炭火焼 (80g) 4,500 円
- ・宮崎牛 3 種食べ比べ (40g × 3 部位) 4,000 円



◆ 今月のおすすめ

- ・しまうら真鯛カマ唐揚げ 1,000 円
- ・しまうら真鯛焼き白子ポン酢 500 円
- ・豚タン炭火焼 1,500 円
- ・海老殻ごと炭火焼 (4 尾) 1,000 円

※当店では国内産のお米を使用しております。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出ください。

※画像はイメージです。

◆ 海の恵み

・ 鰹 (1 貫)	800 円	・ 本鮪トロ沢庵巻き	2,600 円
・ 車海老 (1 貫)	1,200 円	・ 本鮪鉄火巻き	1,200 円
・ 本鮪赤身 (1 貫)	1,500 円	・ 梅紫蘇巻き (1 本)	600 円
・ 本鮪中トロ (1 貫)	2,100 円	・ 干瓢巻き (1 本)	600 円
・ 本鮪トロ (1 貫)	2,500 円	・ おまかせ握り寿司 (5 貫)	3,500 円
・ 真鰯 (1 貫)	1,000 円	・ おまかせ握り寿司 (8 貫)	4,500 円
・ 赤須海老 (1 貫)	800 円	・ 刺身盛り合わせ (3 種)	2,000 円
・ 水鳥賊 (1 貫)	1,200 円	・ 刺身盛り合わせ (5 種)	3,000 円
・ 穴子 (1 貫)	1,200 円		
		・ 本鮪葱鮪焼き	2,700 円



◆ 一品・ごはんもの

・ チキン南蛮	1,800 円
・ 白ご飯 (茶碗一杯)	500 円
・ 塩おにぎり 1 個	550 円
・ 釜炊き白ご飯 (2 合)	1,800 円

※注文から炊き上がりまで約 40 ～ 60 分お時間をいただきます。



宮崎県産有機JAS米

日向海でご提供するお米には、宮崎県の新富町に位置するオーガニックファームZEROの宮本さんが丹精込めて作った有機米を使用。
有機米は栄養価も高く、農薬や化学肥料を使わずに育てられた安心安全のお米です。

*有機JAS認証

※当店では国内産のお米を使用しております。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出ください。

※画像はイメージです。