


# 日向海会席【日向】

宮崎の古国名「日向」を冠した、日向の海と大地の恵みが彩る、
気軽に楽しめる一席。

お一人様　9,900円

| | | |
|---|---|---|
| ◆ 先付け | 鰹の叩き 燻製仕立て | |
| ◆ 小　鍋 | 宮崎産鱧の出汁しゃぶ | |
| ◆ 造　里 | 五ヶ瀬ぶどうカンパチ　しまうら真鯛<br>奥日向サーモン　赤須海老　黄金イクラ | |
| ◆ 蒸し物 | 宮崎県産鰻の茶碗蒸し | |
| ◆ 焼き物 | 宮崎牛ロースの炭火焼　季節の焼き野菜 | |
| ◆ 食　事 | 有機米と宮崎牛の時雨煮 | |
| ◆ 香の物 | 高菜のへべす浅漬け　日向夏大根<br>炭火焼き鶏と椎茸の甘煮 | |
| ◆ 止め椀 | 赤出汁 | |
| ◆ 水菓子 | SAZANKA ファームの熟成やきいもパイ | |

※ホール席、炭火焼きエリアでのご提供となります。

※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。

アレルギー表記 一覧

えび　かに　小麦　そば　卵　乳　落花生　くるみ　カシューナッツ

# 日向海会席【宮崎】

宮崎が誇る食材の豊かさを一皿ごとに味わえる、
日向灘の恵みが存分に重なる充実の会席。

お一人様 15,000円



| | | |
|---|---|---|
| ◆ 先付け | 鰹の叩き 燻製仕立て | |
| ◆ 椀　物 | 宮崎産 鱧吸 | |
| ◆ 造　里 | 五ヶ瀬ぶどうカンパチ　しまうら真鯛<br>中トロ　赤須海老 | |
| ◆ 蒸し物 | 宮崎県産鰻の茶わん蒸し | |
| ◆ 小　鍋 | 観音池ポークの出汁しゃぶ | |
| ◆ 焼き物 | 宮崎牛フィレの炭火焼　季節の焼き野菜 | |
| ◆ 食　事 | 妻地鶏と茸の釜炊きご飯 | |
| ◆ 香の物 | 高菜のへべす浅漬け　日向夏大根　沢庵 | |
| ◆ 止め椀 | 赤出汁 | |
| ◆ 水菓子 | SAZANKA ファームの熟成やきいもパイ | |

※ホール席、炭火焼きエリアでのご提供となります。

※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。

アレルギー表記 一覧

えび　かに　小麦　そば　卵　乳　落花生　くるみ　カシューナッツ



# 日向海会席【高千穂】

お一人様 25,000円

天孫降臨の聖地・高千穂の名を冠した、日向海最高峰の会席。
宮崎の至宝が一堂に会する、特別な夜のための一席。

| | | |
|---|---|---|
| ◆ 前　菜 | 宮崎牛ローストビーフの小袖寿司 イクラ キャビア添え<br>みやざき地頭鶏と無花果の赤ワインマリネ<br>ヒオウギ貝のセビーチェ<br>フォアグラと大根の西京焼き<br>観音池ポークの生ハム　雲丹オクラ巻き | |
| ◆ 椀　物 | クエの潮汁 | |
| ◆ 造　里 | 中トロ　車海老　水烏賊　鱧ちり　鮑 | |
| ◆ 蒸し物 | 宮崎県産鰻の茶わん蒸し | |
| ◆ 小　鍋 | 伊勢海老の出汁しゃぶ鍋 | |
| ◆ 焼き物 | 宮崎牛フィレの炭火焼 季節の焼き野菜 | |
| ◆ 食　事 | クエの釜炊きご飯 | |
| ◆ 香の物 | 高菜のへべす浅漬け　日向夏大根<br>炭火焼き鶏と椎茸の甘煮 | |
| ◆ 止め椀 | 赤出汁 | |
| ◆ 水菓子 | 美郷栗のモンブラン | |

※３日前までの要予約です。
※ホール席、炭火焼きエリアでのご提供となります。

※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。

アレルギー表記 一覧

えび　かに　小麦　そば　卵　乳　落花生　くるみ　カシューナッツ







## 日向海　寿司握り【旬】

お一人様　15,000円

| | |
|---|---|
| ◆ 小　鉢 | 穴子と錦糸玉子の煮凝り<br>しまうら真鯛の磯辺巻き |
| ◆ 蒸し物 | 海鼠腸 茶碗蒸し |
| ◆ 握り寿司 | 本鮪ネギトロ軍艦　本鮪トロ　雲丹<br>水烏賊　赤須海老　他六貫<br>玉子焼き |
| ◆ お　椀 | 味噌汁 |
| ◆ 水菓子 | 大福アイス |

## 日向海　寿司握り【匠】

お一人様　20,000円

| | |
|---|---|
| ◆ 小　鉢 | 日向甘海老と水烏賊の酒盗和え<br>穴子と錦糸玉子の煮凝り<br>しまうら真鯛の磯辺巻き |
| ◆ 蒸し物 | 海鼠腸 茶碗蒸し |
| ◆ 握り寿司 | 本鮪ネギトロ軍艦　本鮪トロ　雲丹<br>水烏賊　本鮪中トロ　他九貫<br>玉子焼き |
| ◆ お　椀 | 味噌汁 |
| ◆ 水菓子 | 大福アイス |

※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。

# 日向海　寿司会席【八潮】

お一人様　24,000円



◆ 小　鉢　　穴子と錦糸玉子の煮凝り
日向甘海老と水烏賊の酒盗合え

◆ 蒸し物　　海鼠腸 茶碗蒸し

◆ 造　里　　本日のおすすめ二種

◆ 焼　物　　葱鮪串焼き　葱牛串焼き

◆ 握り寿司　　本鮪トロ　雲丹　赤須海老　水烏賊　他六貫
玉子焼き

◆ お　椀　　味噌汁

◆ 水菓子　　抹茶のアフォガード

※個室・寿司カウンター席でのみのご提供となります。

※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。



# 日向海
# 寿司会席【黒潮】

お一人様 30,000円

| | |
|---|---|
| ◆ 小　鉢 | 穴子と錦糸玉子の煮凝り<br>日向甘海老と水烏賊の酒盗合え<br>しまうら真鯛の磯辺巻き |
| ◆ 蒸し物 | 海鼠腸 茶碗蒸し |
| ◆ 造　里 | 本日のおすすめ三種 |
| ◆ 焼　物 | 葱鮪串焼き　葱牛串焼き |
| ◆ 握り寿司 | 本鮪中トロ　生雲丹　車海老　他七貫　玉子焼き |
| ◆ お　椀 | 味噌汁 |
| ◆ 水菓子 | 抹茶のアフォガード |

※個室・寿司カウンター席でのみのご提供となります。

※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。



# 日向海 ひなた鍋

お一人様　8,500円

| | |
|---|---|
| ◆ 鍋野菜 | 季節七種の野菜 |
| ◆ しゃぶ肉 | 宮崎牛サーロイン　牛タン<br>観音池ポーク肩ロース　地鶏もも肉 |
| ◆ 鍋の〆 | 魚うどん |
| ◆ 水菓子 | SAZANKA ファームの熟成やきいもパイ |

※テーブル席でのみのご提供となります。

## ◆ 鍋の具材の追加を承ります

- 宮崎牛サーロイン（100g）　4,200円
- 観音池ポーク肩ロース（100g）　1,400円
- 地鶏もも肉（100g）　1,200円
- 野菜の盛り合わせ（一人前）　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。

# 日向海 お子さま料理

## ◆ 日向海 選べる「なぎさ御膳」

お一人様　3,600円

◆ 前　菜　　チキン南蛮　野菜サラダ

◆ 汁　物　　味噌汁
※天ぷらうどんをご選択いただいた場合は、ミニ鶏そぼろ丼へ変更いたします。

◆ 宮崎のご馳走丼

※下記より、お一つお選びください。
- 宮崎牛炙り焼き牛丼
- 宮崎海宝丼
- 宮崎妻地鶏炭火焼丼
- 天ぷらうどん（えび天、野菜かき揚げ）

◆ 蒸し物　　桜姫鶏つくね茶碗蒸し

◆ デザート　　日向夏シャーベットと季節の果物

---

## ◆ お子さま単品

| | |
|---|---|
| ・チキン南蛮ミニセット | 2,500円 |
| ・お子さま握り寿司5貫セット | 2,500円 |
| ・ミニ海宝丼 | 2,000円 |
| ・天ぷらうどん、鶏そぼろ丼セット | 2,000円 |
| ・宮崎牛炙り焼きミニ牛丼 | 2,000円 |
| ・宮崎妻地鶏炭火焼ミニ丼 | 2,000円 |
| ・桜姫鶏つくね茶碗蒸し | 500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。

# 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
- 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
- 本鮪赤身（1貫） 1,500円
- 本鮪中トロ（1貫） 2,100円
- 本鮪トロ（1貫） 2,500円
- 真鯵（1貫） 1,000円
- 赤須海老（1貫） 800円
- 水烏賊（1貫） 1,200円
- 穴子（1貫） 1,200円
- 本鮪トロ沢庵巻き 2,600円
- 本鮪鉄火巻き 1,200円
- 梅紫蘇巻き（1本） 600円
- 干瓢巻き（1本） 600円
- おまかせ握り寿司（5貫） 3,500円
- おまかせ握り寿司（8貫） 4,500円
- 刺身盛り合わせ（3種） 2,000円
- 刺身盛り合わせ（5種） 3,000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。