YUKISHIO

今月のDINNERコース

宮古の恵み
～ 宮古島の恵みを食事の始まりに ～

今月のサラダ
～ 島人参をふんだんに使った自家製ドレッシングで ～

宮古牛のシチューを雪塩で
～ 宮古牛を柔らかく煮込み雪塩で仕上げた一品 ～

雪塩ゴーヤチャンプルー
～ 雪塩を使用した特製ダレで ～

島野菜の鉄板焼
～ 島の駅みやこより厳選の野菜をご用意 ～

メインのコース
（各種お選びください）

今日の特選米
～ 本日の特選米 ～

雪塩ゆし豆腐の味噌汁
～ 雪塩を使用した特製のゆし豆腐を味噌汁で ～

雪塩ソフト
～ 食後は甘じょっぱいソフトクリームで ～

オプションのご案内

・メインのお肉は「宮古島チーズ ＋¥500（税込 ¥550）」、「フォアグラ ＋¥1,500（税込 ¥1,650）」をご追加いただけます。

・今日の特選米は「宮古牛と宮古野菜のガーリックライス」「宮古牛カレーライス」にご変更いただけます。

オーストラリア産コース

Aussiebeef Tenderloin

オーストラリアの国土面積は769万平方kmと日本の約20倍の広さで、広大な自然で育てられている牛は2900万頭と約2300万の人口よりも多く、世界最大級の牛肉輸出国で日本の牛肉の3割以上がオージービーフです。しっかりとしたお肉の旨味を感じられる赤身肉です.

テンダーロイン

Tenderloin

・[お肉のみコース]
- メインお肉100g

¥4,500 税込価格（¥4,950）

・[おすすめコース]
- メインお肉100g
- 宮古の海から2品

¥6,000 税込価格（¥6,600）

・[スペシャルコース]
- メインお肉100g
- 宮古の海から2品
- 宮古牛100% ハンバーグ50g

¥6,500 税込価格（¥7,150）

■追加のお肉　75gごとプラス ¥700（税込価格 ¥770）

黒毛和牛コース

Kuroge beef

黒毛和牛とは黒毛和種であり、和牛と名乗れるのは黒毛和種でも日本国内で飼育されたことを確認できることが条件です。きめ細かな脂のサシが入り、赤身がとても柔らかくとろけるような食感です。

サーロイン

Sirloin

・[お肉のみコース]
- メインお肉100g

¥6,000 税込価格（¥6,600）

・[おすすめコース]
- メインお肉100g
- 宮古の海から2品

¥7,500 税込価格（¥8,250）

・[スペシャルコース]
- メインお肉100g
- 宮古の海から2品
- 宮古牛100%50g

¥8,000 税込価格（¥8,800）

■追加のお肉　75gごとプラス ¥1,200（税込価格 ¥1,320）

宮古牛コース

MIYAKO beef

宮古牛は沖縄県宮古地域で15カ月以上肥育した黒毛和牛を指します。宮古地域では年間5,000頭以上子牛が生まれますが、約8割が県外に出荷され、残る数百頭が宮古牛として肥育されるため「幻の和牛」とも言われています。

宮古牛100%ハンバーグ

Hamburg Steak

- [お肉のみコース]
  - 宮古牛100%ハンバーグ 150g

  ¥5,000 税込価格（¥5,500）

- [おすすめコース]
  - 宮古牛100%ハンバーグ 150g
  - 宮古の海から2品

  ¥6,500 税込価格（¥7,150）

ランプ

Rump

- [お肉のみコース]
  - メインお肉100g

  ¥6,000 税込価格（¥6,600）

- [おすすめコース]
  - メインお肉100g
  - 宮古の海から2品

  ¥7,500 税込価格（¥8,250）

- [スペシャルコース]
  - メインお肉100g
  - 宮古の海から2品
  - 宮古牛100%ハンバーグ 50g

  ¥8,000 税込価格（¥8,800）

■追加のお肉　75gごとプラス ¥1,200（税込価格 ¥1,320）

イチボ

Ichibo

- [お肉のみコース]
  - メインお肉100g

  ¥7,000 税込価格（¥7,700）

- [おすすめコース]
  - メインお肉100g
  - 宮古の海から2品

  ¥8,500 税込価格（¥9,350）

- [スペシャルコース]
  - メインお肉100g
  - 宮古の海から2品
  - 宮古牛100%ハンバーグ 50g

  ¥9,000 税込価格（¥9,900）

■追加のお肉　75gごとプラス ¥1,600（税込価格 ¥1,760）

宮古牛コース

MIYAKO beef

宮古牛は沖縄県宮古地域で15カ月以上肥育した黒毛和牛を指します。宮古地域では年間5,000頭以上子牛が生まれますが、約8割が県外に出荷され、残る数百頭が宮古牛として肥育されるため「幻の和牛」とも言われています。

サーロイン

Sirloin

・[お肉のみコース]
- メインお肉100g

¥9,000 税込価格（¥9,900）

・[おすすめコース]
- メインお肉100g
- 宮古の海から2品

¥10,500 税込価格（¥11,550）

・[スペシャルコース]
- メインお肉100g
- 宮古の海から2品
- 宮古牛100% ハンバーグ50g

¥11,000 税込価格（¥12,100）

■追加のお肉　75gごとプラス ¥2,000（税込価格 ¥2,200）

フィレ

Filet

・[お肉のみコース]
- メインお肉100g

¥13,000 税込価格（¥14,300）

・[おすすめコース]
- メインお肉100g
- 宮古の海から2品

¥14,500 税込価格（¥15,950）

・[スペシャルコース]
- メインお肉100g
- 宮古の海から2品
- 宮古牛100% ハンバーグ50g

¥15,000 税込価格（¥16,500）

■追加のお肉　75gごとプラス ¥3,000（税込価格 ¥3,300）

アグー豚コース

Okinawa Agu pork

頭数が少なく貴重なアグー豚は約600年前に中国から導入された「島豚」に由来します。成長が遅く通常の豚が200〜300kgに対しアグー豚は約110kgと小型であり、脂に甘みと旨みがある霜降り肉が特徴です。

ロース

Pork loin

・[　お肉のみコース　]
- メインお肉100g

¥4,000（¥4,400）税込価格

・[　おすすめコース　]
- メインお肉100g
- 宮古の海から2品

¥5,500（¥6,050）税込価格

・[　スペシャルコース　]
- メインお肉100g
- 宮古の海から2品
- 宮古牛100%ハンバーグ50g

¥6,000（¥6,600）税込価格