



HAMBURG



黒毛和牛100% ハンバーグ

- スタダード (150 g) ¥1,300
- ミドル (300 g) ¥1,900
- ポンド (450 g) ¥2,500



SPECIAL SET

黒毛和牛特選セット ¥3,600



当店自慢の黒毛和牛ハンバーグと黒毛和牛ステーキが両方お召し上がり頂けます。

黒毛和牛ハンバーグ150 g
+
黒毛和牛ステーキ100 g

全てのメニューにご飯・お味噌汁・サラダがつきます
ごはんの大盛は無料、おかわりは¥100

DRINK ALL ¥380

- ★グラス生ビール
- ★グラスワイン (赤・白)
- ★角ハイボール

- ★黒ウーロン茶
- ★トマトジュース



STEAK

熟成国産牛サーロインステーキ
150 g ¥1,700



熟成国産牛リブローズステーキ
200 g ¥2,000



黒毛和牛ハラミステーキ
150 g ¥3,500



黒毛和牛 本日のステーキ
200 g ¥5,100



COMBO

熟成国産牛特選コンボA ¥2,800
和牛ハンバーグ150 g & 熟成サーロイン150 g



熟成国産牛特選コンボB ¥3,100
和牛ハンバーグ150 g & 熟成リブローズ200 g



黒毛和牛特選コンボC ¥4,600
和牛ハンバーグ150 g & 和牛ハラミ150 g



【氷室熟成肉】

北海道の優大な大地で育った
国産牛を北海道の天然氷を使用した
氷室庫で30日間寝かせて熟成させました
赤身肉のしっかりとした旨味が特徴の
氷室熟成肉ステーキをお楽しみください

ーみやびのこだわりー

【黒毛和牛】

炭火焼肉じろうの姉妹店であるみやびでは
鹿児島島の契約農家から黒毛和牛を一頭買いし
ハンバーグ・ステーキに合う部位を
最高の火加減で提供しています

【氷室熟成肉】

北海道の優大な大地で育った
国産牛を北海道の天然氷を使用した氷室庫で
30日間寝かせて熟成させました。
赤身肉のしっかりとした旨味が特徴の
氷室熟成肉ステーキを是非お楽しみください

黒毛和牛ハンバーグ
&ステーキ専門店

