



# HAMBURG



## 黒毛和牛100% ハンバーグ

- スタンダード (150 g) ¥1,200
- ミドル (300 g) ¥1,800
- ポンド (450 g) ¥2,400



# SPECIAL SET

## 黒毛和牛特選セット ¥3,500



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  
150g ¥1,600



●本日のサービスステーキ  
150g ¥1,200 (数量限定)

熟成国産牛リブローズステーキ  
200g ¥1,900



黒毛和牛ハラミステーキ  
150g ¥3,400



黒毛和牛 本日のステーキ  
200g ¥5,000



# COMBO

熟成国産牛特選コンボA ¥2,700  
和牛ハンバーグ150g & 熟成サーロイン150g



熟成国産牛特選コンボB ¥3,000  
和牛ハンバーグ150g & 熟成リブローズ200g



黒毛和牛特選コンボC ¥4,500  
和牛ハンバーグ150g & 和牛ハラミ150g



## 【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。  
赤身肉のしつ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

