



M I Y A B I - T E I
J A P A N E S E R E S T A U R A N T & B A R

みやび
会席・雅

9月1日(火)~30日(水)ランチ&ディナータイム

秋に美味しいオコゼや白海老、蟹などの魚介と風味豊かな丸茄子、北海道産じゃがいもなどの秋野菜を五感で味わう秋会席に仕上げました。

- 先附 トロ湯葉・菊菜・長芋・白海老・梨
ピソソワーズ泡ソース
- 座付 浅利のっぺい仕立て 浅利・野菜色々
- 造り 旬魚 芽物一式
- 焼物 子羊 大葉味噌添え マスタード
じゃがいも(北海道産) バター焼き
- 温物 丸茄子 オコゼ唐揚げ お焦げ
蟹野菜卵餡 パルサミコ
- 食事 五目御飯 留碗 香の物
豚・占地・人参・牛蒡・鹿尾菜
- デザート ラ・フランスの
カスタード掛け
または 栗きんとん

お1人様
¥10,455
(サ込み・税別)

会員様割引対象メニュー

9月21日は敬老の日、
ご家族との
食事はいかがですか？



本日のおまかせ贅沢鮭コース

9月1日(火)~30日(水)ランチ&ディナータイム

鮭職人が、その日最もおいしいネタを厳選した握り鮭七貫のコース料理をお楽しみください。
9月は、秋鯖南蛮の先附、栄螺ガーリック焼、和牛治部煮、旬魚の造り盛り合わせ、旬魚荒汁、選べるデザート付でご提供します。

お1人様
¥15,910
(サ込み・税別)

会員様割引対象メニュー



料理長おすすめ

鉄板焼ランチコース 10食限定

9月1日(火)~30日(水)ランチタイム

和牛サーロイン100gまたは
和牛フィレ90gがお選びいただける
数量限定のランチコース。

9月は、小松菜のポタージュ、
秋刀魚のマリネ サラダ仕立て、

御飯と数種のデザートをお楽しみください。

お1人様
¥6,455
(サ込み・税別)

会員様割引対象メニュー



ご予約は2名様から
9月釜炊き御飯[鮭]

お1人様
コース料理プラス ¥910 (サ込み・税別)

単品1人前 ¥1,819 (サ込み・税別)

※コースの食事を釜炊き御飯に変更、単品メニューとしても予約可能。



肉料理をブランド牛に
追加料金で変更できます

9月 広島牛
(広島県)

通年 松阪牛

※詳しくはスタッフにお問い合わせください。

9月に旬を迎える
海の幸

9月の注目食材は、
宮城県・鹿児島産の戻り鰯、
北海道産の秋刀魚、
長崎県産の節、
島根県・長崎県産の喉黒
です。

※お食事に制限がある場合もしくは食物アレルギーのあるお客様はお申し付けください。 ※料金はサービス料10%を含む、消費税別価格です。
※写真はイメージです。 ※食材の仕入れ状況によっては、メニューが変更になる場合がございますので予めご了承ください。