

お昼のおしながき

- ごはん大盛無料

季節の定食

宮崎牛ときなこ豚のすきしゃぶ御膳 2,500円



刺身2種、チキン南蛮、炊き餃子
くわんぬ定食 ※宮崎産若鶏使用

1,850円



刺身2種、チキン南蛮、冷や汁
冷汁定食 ※宮崎産若鶏使用

1,600円



宮崎産若鶏の
チキン南蛮定食 1,200円
※宮崎産若鶏使用



カツオめし定食 1,300円
シメは出汁茶漬けでお楽しみください
※仕入れ状況により、ハガツオ、ソウダカツオ等になる場合がございます。
使用原料についてはスタッフまでお問い合わせください。



みやざき地頭鶏
親子丼定食 1,300円
※卵は千葉県産の契約農家から届く卵を使用しています
地鶏の卵ではございません

こちらも一緒に

宮崎産若鶏の

チキン南蛮 + 300円
※宮崎産若鶏使用

冷や汁 ひゃじる + 300円
※冷汁にはピーナッツが入っています

ソフトドリンクセット + 200円

※こだわりの宮崎素材※



宮崎特産 切り干し大根

天日干しで冬の冷たい風と太陽の力で大根の旨味が凝縮されています。サラダや炒め物など、いろんな料理にご利用いただけます。

当店使用 こだわりの宮崎素材



ヤマエ食品工業 白生

麦こうじのまるやかさと大豆の旨みがマッチした、麦の風味豊かな昔ながらの麦みそです。霧島山系湧水使用、低温長期熟成。



戸村 ドレッシング甘口

甘口の醤油をベースにたっぷりのリンゴ酢を使い、フルーティーな味わい、アクセントのすりおろし玉ねぎは、生野菜やカルパッチョにも相性抜群です。



ヤマエ食品工業 本醸造甘口さしみ醤油

再仕込み醤油で色・香り・味ともに濃厚です。お刺身、かけ醤油、甘露煮など幅広くご利用いただけます。



宮崎茶房 有機釜炒り茶 ティーバッグ

農業も化学肥料も一切不使用の茶葉でつくった釜炒り茶をティーバッグにしました。アイスでもホットでもおいしくお召し上がりいただけます

○ 当店のお米は、宮崎県産 ひとひかりを使用しております。

1階 KONNE でお買い求めいただけます。

おのみもの

まずはシュワつとライトに！

※ **くわんぬハイボール** 450円

宮崎焼酎の炭酸割り ※本日の焼酎の銘柄はスタッフにお尋ねください

ビール 宮崎のクラフトビール ひでじビール

太陽のラガー 中 800円

季節の生ビール 中 900円

ソフトドリンク

日向夏ソーダ 300円

スコールマンゴー 300円

烏龍茶 300円

その他ドリンクもご用意しております！

※品質・天候・仕入れ状況により産地が変わる場合がございます。なお産地変更の際は、店頭に掲示、また、スタッフよりお伝え致します ※価格は全て税別です。