

霧島和牛と他のブランド和牛との大きな違いは独自でブレンドした飼料に「オメガ脂肪酸」を含んだアマニ油を混ぜ込んでいることにより肉は上質な脂になりにした瞬間とけるような食感でさっぱりしながらもコク深さを感じるお肉になります。

雄大な宮崎連山の麓で牛にとってストレスのかからない環境でホルモン剤や早く太らせるための抗生物質は一切用いず、愛情をかけて大切に牛を育てております。

水は霧島連山の麓から湧水を牧場に引き、美味しい天然水を牛に与えています。



KIRISHIMA WAGYU
Miyakonojo - Miyazaki



自家牧場 霧島和牛使用
サーロインステーキ丼



肉100g 2,680円
肉150g 3,780円
肉200g 4,880円



太子オリジナル
カレーラーメン
1,780円

宮崎霧島和牛バラを使用しております。
濃厚でスパイシーなカレーラーメンです。



税込

ランチ

L.O. 14:30

税込



太子特製

ハンバーガー

シングル 1,580円

ダブル 1,980円

ポテト 420円



靖一郎豆乳使用

豆乳担々麺 1,760円



北海道産石臼挽きそば使用

鶏とキノコのつけ蕎麦 1,430円



豚生姜焼き 1,650円



カキフライ定食 1,870円



愛知県産

うな重 2,950円



ちゃんぽん 1,490円



五目ピラフ 1,650円



カレーライス 1,430円



本場讃岐うどん使用

たまごとじうどん 1,430円



本場讃岐うどん使用

わかめうどん 1,320円

おにぎり



梅 390円



昆布 390円



金山寺味噌 440円



ちりめん山椒 440円