今月のおすすめ

クジラ刺身 焼酎によく合う当ホテル料理長おすすめの一皿。	600円
牛スジ煮込み あっさりなのに濃厚。この煮込みはまた別格！	550円
鶏皮の炭火焼 かみしめた食感と溢れる旨さはまた別格！	600円
朝もぎ塩枝豆 新鮮！美味しい!!ビールによく合う!!!	350円
四川風マーボ豆腐(ひと味違う！) ビックリすること間違いなし！是非一度ご賞味下さい。	750円
マーボ豆腐麺 辛いが旨い！マーボーを麺で食す驚きの一品！	750円
ゲソバター焼き 見た目とはうらはら、濃厚な美味しさは圧倒的！	600円
目光の唐揚げ（塩味） なるほど納得！メヒカリの旨さ際立つ至高の唐揚げ！	600円
ゲソ天婦羅 焼酎によく合う酒肴の逸品！	650円
餅が入った山芋チーズ焼き お餅とチーズ、満足で至福な一品！	750円
小籠包 ジューシーな餡が絶妙！熱々をタレで食すのが通！	550円
イカシュウマイ 噛めば広がるイカの旨さに酒が進む進む!!	550円
厚揚げ豆腐（生姜醤油） この味付けがくせになる。意外にガッツリです。	400円
豚バラ肉の焼肉丼（味噌汁付） ガッツリいきたいならコレ！肉を食らう楽しさあり！	800円
鰻かば焼き 焼酎と共にふくよかな味の贅沢。	1400円
鰻重（味噌汁付） これぞ王道の旨さ、〆にも嬉しい鰻の最高峰!!	1600円
牛モツ鍋 焼酎が進む！進む!!じんわりと染みる旨さは格別。	900円

桜姫鶏のシーザーサラダ 桜姫鶏にシーザーの香りあふれるおすすめのサラダ。	750円
パリパリ麺サラダ 麺の食感がまた面白い遊び心くすぐるサラダ。	550円
お米豚の蒸し野菜 蒸されたお肉と野菜が奏でる二つの濃い甘味が絶妙です！	800円
海老のガーリックソース炒め 当店一押し！珠玉の肴はプリプリとした食感が身上！	750円
揚茄子と豚バラ肉の味噌炒め この組み合わせは神の御業。ビールがあればもう最高！	650円
豚肉とｽﾅｯﾌﾟｴﾝﾄﾞｳの塩炒め シャキシャキの食感が豚肉と絡んでビールがすすむ！	600円
桜エビのかき揚げ この美味しさはまた別格！海老好きが虜になる旨さ！	850円
タコの唐揚げ（ｶﾞｰﾘｯｸ醤油味） これ絶対にビールが欲しくなる！その食感と味は格別！	650円
スナップえんどうビール揚 サクサクの衣が楽しい。もちろんビールとの相性は抜群！	450円
焼鳥 肝串（タレ焼 2本） これは旨い！濃厚なタレと相まってクセになる一皿 !!	350円
砂肝の串カツ（2本） この食感は面白い！高タンパクでしみじみ旨い一品。	450円
マグロ串カツ 肉よりヘルシー！でも旨味はたっぷりサクサク串カツ。	500円
厚切ﾎﾟﾃﾄﾌﾗｲ（塩味・ﾍﾟﾍﾟﾛﾝﾁｰﾉ風） ジャガイモの真打！2種の味からお選びください。	各400円
キスのフライ（2枚） サクッとした食感の衣が最高！至福の一品。	450円
チキンリングフライ ある意味そっくり？見た目も楽しい衝撃の一品。	450円
牛モツうどん（そば） 牛モツの出汁、効いてます！〆にも大満足のうどん、そば。	800円

宮崎名物セット　ご飯 + 冷汁 + チキン南蛮 + 地鶏タタキ + 小鉢 + フルーツ　1400円

お持ち帰りできます　Take away O.K.

魚料理

◎海老塩焼き	600円	◎アサリバター	650円
◎荒炊き	800円	◎アサリ酒蒸し	650円
刺身盛合せ	1,400円		

揚げ物

◎手羽ギョーザ	900円	◎鶏の唐揚げ	900円
◎大エビフライ	1,200円	◎揚げ出し豆腐	400円
◎チキン南蛮	850円		

天婦羅

◎天婦羅盛合せ	1,150円	◎キス天婦羅	750円
◎イカ天婦羅	1,100円	◎海老天婦羅	1,350円
◎野菜天婦羅	750円		

ステーキ・鉄板

◎ハンバーグステーキ	750円	◎牛サイコロステーキ	1,100円
山芋ひだか焼き	750円	◎豆腐ステーキ	650円
宮崎牛モモステーキ(150g)	3,200円		
宮崎牛ヒレステーキ(150g)	8,000円		
宮崎牛ロースステーキ(180g)	6,800円		

肉料理

◎桜姫鶏のチキン南蛮	850円	◎みつせ鶏つくね串焼き	650円
◎地鶏塩焼き	1,100円	◎ポークソーセージ	750円
◎豚軟骨煮込み	650円	◎地鶏タタキ(ポン酢)	750円
◎桜姫鶏の唐揚げ	900円		

豆腐料理

冷奴	380円	◎豆腐ステーキ	650円
◎揚げ出し豆腐	400円	湯豆腐(季節限定)	700円

◎はテイクアウト出来ます(別途容器代を1品あたり50円～いただきます)

酢物

酢物盛合せ	800円	◎エビ	750円
◎地ダコ(酢味噌またはポンズ)	600円	◎モズク	350円

サラダ

◎トマトとオニオンサラダ	480円	◎コンビサラダ	750円
◎桜姫鶏シーザーサラダ	750円		

グラタン・ピザ・チーズ

ミックスグラタン	950円	マカロニグラタン	850円
◎特製手作りピザ	1,100円		

つまみ・その他一品

茶わん蒸し	530円	◎焼きなす	380円
山芋ひだか焼き	750円	◎椎茸塩焼き	750円
◎山芋スライス	500円	◎椎茸バター焼き	750円
◎山芋おろし	500円		

丼物・カレー

◎大海老天丼	950円	◎カツ丼	950円
◎親子丼	750円	◎特製ビーフカレー	950円
◎カツカレー	1,300円		

麺

うどん(かけ・ざる)	570円	そば(かけ・ざる)	570円
◎イタリアンスパゲティ	750円	◎ミートスパゲティ	800円

甘味・デザート

ケーキ盛合せ	650円	アイスクリーム盛合せ	400円
フルーツ盛合せ	600円		

◎はテイクアウト出来ます(別途容器代を1品あたり50円～いただきます)

膳

ひだか膳　2,950円
刺身、天婦羅、小鉢、酢物、茶碗蒸し、洋皿、香の物、みそ汁、ご飯、フルーツ

花ひむか膳　2,400円
刺身、天婦羅、小鉢、酢物、茶碗蒸し、香の物、みそ汁、ご飯

宮崎名物セット　1,400円
地鶏タタキ、チキン南蛮、小鉢、香の物、冷汁、ご飯、フルーツ

◎天ぷら膳　1,500円
天婦羅、小鉢、酢物、香の物、みそ汁、ご飯

さしみ膳　1,900円
刺身、小鉢、酢物、香の物、みそ汁、ご飯

◎冷汁定食　1,100円
冷汁、小鉢、フルーツ、プラス1品(刺身or唐揚げorチキン南蛮or焼魚)

◎ミックスフライ定食　1,200円
エビフライ、メンチカツ、チキンスープ、チキンカツ、グラタン、サラダ、ライス、スープorみそ汁

◎チキン南蛮定食　1,100円
チキン南蛮、サラダ、グラタン、スープorみそ汁、ライス

◎チャイルドランチ　800円
シーフードグラタン、スパゲティ、ミニバーグ、ミニドッグ、唐揚げ、デザート、おにぎり

◎唐揚げ定食　1,100円
とり唐揚げ、小鉢、サラダ、スープorみそ汁、グラタン、ライス

◎大エビフライ定食　1,500円
大エビフライ、小鉢、サラダ、スープorみそ汁、グラタン、ライス

◎トンカツ定食　1,200円
トンカツ、小鉢、サラダ、スープorみそ汁、ライス

◎ハンバーグ定食　1,100円
ハンバーグ、小鉢、サラダ、スープorみそ汁、グラタン、ライス

お茶漬け・ご飯・汁物

うめ茶漬け	500円	のり茶漬け	500円
さけ茶漬け	550円	おにぎり(1個)	170円
赤だし	350円	鶏雑炊	700円
ご飯(小)	150円	ご飯(大)	250円
みそ汁	300円	スープ(コーンスープ)	400円

◎はテイクアウト出来ます(別途容器代を1品あたり50円～いただきます)

日向第一ホテル

宮崎名物お持ち帰りパック
1,500円

オードブル
3,300円より

和洋お持ち帰りパック

お寿司

※写真は一部イメージです

《価格の記載が無いものにつきましては内容によって異なりますのでスタッフまでお問い合わせください》

《当館ご利用についてのご案内》～日向第一ホテルで素敵なひとときを～

○忘年会・新年会

職場の仲間や気の合う友人とのひとときを。

○パーティー

歓送迎会や懇親会・結婚式の2次会など、心に残るお食事会づくりをお手伝い。

○謝恩会

新たな旅立ちにふさわしい思い出づくりを。

○同窓会

同窓会の集まりに、再会の喜びをホテルにてゆったり思い出にひたるひとときを。

○ご法要・ご追悼

故人を偲ぶ追悼会やご法要のあとの会食に親戚や友人・知人が一堂に会するときだからこそホテルでのおもてなしを。

○節句・お祝い

お子様の健やかな成長を願う節句や、大切な人のお祝いといった特別な一日を美味しいお料理で。

電話　52-8151