



# 今日のおすすめ



**クジラ刺身** 600円  
焼酎によく合う当ホテル料理長おすすめの一皿。

**朝どれ塩枝豆** 350円  
新鮮！美味しい！！ビールによく合う!!!

**四川風マーボ豆腐(ひと味違う！)** 750円  
ビックリすること間違いなし！是非一度ご賞味下さい。

**マーボ豆腐麺** 750円  
辛い旨い！マーボを麺で食す驚きの一品！

**宮城産金華イワシのフライ** 750円  
これが鯛のフライ!?びっくりするほどの美味しさを是非！

**宮城産金華イワシのしそ揚げ** 700円  
しその香りがとろけるような味わいの鯛にピッタリ！

**穴子の一本揚げ** 700円  
豪快にアナゴをまるっと揚げてみました！

**桜エビのかき揚げ** 850円  
この美味しさはまた別格！海老好きが虜になる旨さ！

**イカの唐揚げ** 650円  
噛むほどにイカの旨みがジュワッ！ああビールが旨い。

**スナップえんどうのビール揚げ** 550円  
サクサクの衣とシャキシャキの食感がまた楽しい。

**明太子さつま揚げ** 600円  
めんたい味ピリッと効いた焼酎がすすむさつま揚げ。

**目光の唐揚げ(塩味)** 600円  
なるほど納得！メヒカリの旨さ際立つ至高の唐揚げ！

**目光の天婦羅** 600円  
ふわっと衣に包まれたメヒカリの美味しさまた別格！

**ゲソ天婦羅** 650円  
ビールが進む満足の一皿。見た目はボリュームー！

**小籠包** 550円  
ジューシーな餡が絶妙！熱々をタレで食すのが通！

**イカシュウマイ** 550円  
噛めば広がるイカの旨さ。これは酒が進む!!

**豚バラ肉の焼肉丼(味噌汁付)** 800円  
ガッツリいきたいならコレ！肉を食らう楽しさあり！

**鰻かば焼き** 1400円  
焼酎と共にふくよかな味の贅沢。

**フタエゴ(馬刺)** 950円  
三層のお肉は噛み応えがありコリコリとした食感！

**桜姫鶏のシーザーサラダ** 750円  
桜姫鶏にシーザーの香りあふれる一押しサラダ。

**パリパリ麺サラダ** 550円  
麺の食感がまた面白い遊び心くすぐるサラダ。

**トマトとアボガドのツーフードグラタン** 750円  
実は海の幸との相性は抜群！美味しさマシマシな一品。

**牛肉とピーマンの炒め物** 850円  
焼酎との相性が意外にも合う！隠れた逸品。

**海老のガーリックソース炒め** 850円  
当店一押し！珠玉の肴はプリプリとした食感が身上！

**揚げ茄子と豚バラ肉の味噌炒め** 650円  
この組み合わせは神の御業。ビールがあれば言うことなし！

**佐土原なすと豚肉のソテー** 650円  
とろける柔らかさの茄子が豚肉に絡んでまた旨い！

**ゲソバター焼き** 600円  
見た目とはうらはら、濃厚な美味しさは圧倒的！

**鶏皮の炭火焼** 600円  
かみしめた食感と溢れる旨さ！もう言うことなし！

**焼鳥 肝串(タレ焼 2本)** 350円  
これは旨い！濃厚なタレと相まってクセになる一皿!!

**鶏のふりそで炭火焼** 700円  
ジューシーで弾力のある希少部位の鶏の肩肉を炭火で！

**厚切ポテトフライ(塩味・パルメザン風)** 各400円  
ジャガイモの真打！2種の味からお選びください。

**キスのフライ(2枚)** 450円  
サクッとした食感の衣が最高！至福の一品。

**まるでチーズボール** 600円  
外はサクサク中はモチモチ、揚げたてをどうぞ！

**厚揚げ豆腐(生姜醤油)** 400円  
この味付けがくせになる。意外にガッツリです。

**餅が入った山芋チーズ焼き** 750円  
お餅とチーズ、満足で至福な一品！

**鰻重(味噌汁付)** 1600円  
これぞ王道の旨さ、×にも嬉しい鰻の最高峰!!

**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 1500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	1,500円		

## 揚げ物

◎手羽ぎョーザ	900円	◎鶏の唐揚げ(5個)	850円
◎大エビフライ	1,300円	◎揚げ出し豆腐	400円
◎チキン南蛮	750円		

## 天婦羅

◎天婦羅盛合せ	1,200円	◎キス天婦羅	750円
◎イカ天婦羅	1,100円	◎イワシしそ揚げ	700円
◎野菜天婦羅	750円	◎海老天婦羅	1,350円

## ステーキ・鉄板

◎ハンバーグステーキ	800円	◎牛サイコロステーキ	1,100円
◎豆腐ステーキ	650円	山芋ひだか焼き	800円
宮崎牛モモステーキ(150g)			3,800円
宮崎牛ヒレステーキ(150g)			9,300円
宮崎牛ロースステーキ(180g)			7,000円

## 肉料理

◎桜姫鶏のチキン南蛮(2枚)	750円	◎みつせ鶏つくね串焼き	650円
◎地鶏塩焼き	1,200円	◎ポークソーセージ	750円
◎豚軟骨煮込み	700円	◎桜姫鶏の唐揚げ(5個)	850円
◎地鶏タタキ(ポン酢)	800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

◎エビ	850円	酢物盛合せ	900円
◎モズク	350円	◎地ダコ(酢味噌・ポン酢)	700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
◎桜姫鳥のシーザーサラダ	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	1,200円		

## つまみ・その他一品

山芋ひだか焼き	800円	茶わん蒸し	530円
◎山芋スライス	500円	◎椎茸塩焼き	750円
◎山芋おろし	500円	◎椎茸バター焼き	750円
◎焼きなす	380円		

## 丼物・カレー

◎大海老天丼	950円	◎カツ丼	950円
◎親子丼	800円	◎特製ビーフカレー	1,100円
◎カツカレー	1,400円		

## 麺

うどん(かけ・ざる)	650円	そば(かけ・ざる)	650円
◎イタリアンスパゲ	750円	◎ミートスパゲティ	800円

## 甘味・デザート

ケーキ盛合せ	700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 3,200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 2,500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 1,500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 1,200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 1,300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(10歳まで) 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 1,700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 1,200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

# 日向第一ホテル



宮崎名物お持ち帰りパック  
1,650円



オードブル  
3,500円より



和洋お持ち帰りパック  
4,000円より



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ご友人とのひとときを。

○謝恩会

新たな旅立ちにふさわしい思い出づくりを。

○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。

○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。

○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と思い出にひたるひとときを。

電話 52-8151

# LUNCH MENU

ランチタイム ● AM 11:30 ~ PM 14:00 (オーダーストップ 13:30)

材料にこだわった「ひだか」の自慢のメニューです。



海幸膳(ランチのみ)

刺身・小鉢・焼物・蓋物・なす田楽・香の物・  
ご飯・みそ汁・フルーツ **¥1,200**



山幸膳(ランチのみ)

天婦羅・小鉢・酢物・茶碗蒸し・洋皿・香の物・  
ご飯・みそ汁・フルーツ **¥1,200**



荒煮膳

荒炊き・小鉢・酢物・香の物・ご飯・  
みそ汁・フルーツ **¥1,100**



ひだか膳

刺身・天婦羅・酢の物・小鉢・茶碗蒸し・  
洋皿・みそ汁・香の物・ご飯・デザート **¥3,200**



花ひだか膳

刺身・天婦羅・酢の物・小鉢・茶碗蒸し・  
みそ汁・香の物・ご飯 **¥2,500**



梅【お弁当】花遊膳 松

天婦羅・焼物・小鉢・酢物・香の物・  
茶碗蒸し・ご飯・みそ汁 **¥1,200**

刺身・天婦羅・酢物・焼物・洋物・  
香の物・ご飯・みそ汁 **¥2,000**

各種宴会、パーティ等、ご予約承っております。



チキン南蛮定食

チキン南蛮・グラタン・小鉢  
サラダ・ご飯・みそ汁・香の物 **¥1,100**



ハンバーグ定食

ハンバーグ・グラタン・小鉢  
サラダ・ご飯・みそ汁・香の物 **¥1,200**



ミックスグラタン定食

グラタン・10チキン南蛮  
サラダ・パン **¥1,100**



チャイルドランチ  
(10歳まで)

エビフライ・からあげ・ポテ  
ト・スパゲティ・おにぎり  
デザート・のみもの **¥800**



レディースランチ

ハンバーグ・えびチリ・唐揚げ  
スパゲティ・サラダ・おにぎり  
スープ・デザート **¥1,200**



特製ビーフカレー

**¥1,100**



カツカレー

**¥1,400**

## 日替り定食(月曜～金曜)

◆主菜・小鉢・ご飯・味噌汁・デザート・香の物 **¥750**

## 寿司セット

◆にぎり寿司(6貫程度)+ミニうどん(そば)又は味噌汁 **¥950**  
◆ちらし寿司+ミニうどん(そば)又は味噌汁 **¥950**

## めん類(ミニおにぎり2個付)

◆桜海老のカキ揚うどん・そば <b>¥750</b>	◆冷し天ざるうどん・そば <b>¥800</b>
◆天ぷらうどん・そば <b>¥800</b>	◆冷しざるうどん・そば <b>¥650</b>
◆鶏南蛮うどん・そば <b>¥750</b>	◆鍋焼きうどん <b>¥800</b>

## 季節限定

丼もの ◆親子丼 **¥800** ◆カツ丼 **¥950** ◆大海老天丼 **¥950**

定食 ◆大海老フライ定食 (大海老フライ・グラタン・サラダ・小鉢・ご飯・みそ汁・香の物) **¥1,700**

◆牛サイコロ定食 (牛サイコロステーキ・ご飯・味噌汁・サラダ付) **¥1,400**

◆冷汁定食 ((刺身・唐揚げ・南蛮・焼魚から一つ選んで下さい)・冷汁・小鉢・香の物・フルーツ) **¥1,200**

◆唐揚げ定食 (とり唐揚げ・グラタン・小鉢・サラダ・ご飯・みそ汁・香の物) **¥1,100**

◆ミックスフライ定食 (海老フライ・メンチカツ・チキンカツ・グラタン・小鉢・ご飯・みそ汁・香の物) **¥1,300**

◆宮崎名物セット (冷汁・チキン南蛮・地鶏タタキ・小鉢・香の物・フルーツ) **¥1,500**

◆お選び定食セット(A・B・C・D) **¥1,500**

Aセット…刺身・茶碗蒸し Cセット…焼魚・茶碗蒸し } + 天ぷら 唐揚げ } この中から一品選んで  
Bセット…刺身・酢物 Dセット…焼魚・酢物 } + チキン南蛮 エビフライ } 組合せてください。

上記に、小鉢・白飯・味噌汁・香の物・フルーツがセットになります。

ランチタイムメニューをご注文のお客様には、ホット又はアイスコーヒー1杯200円で提供させていただきます。

HYUGA DAI-ICHI HOTEL  
日向第一ホテル

〒883-0045 宮崎県日向市本町11-5  
TEL(0982)52-8151 FAX(0982)52-8152