

ランチメニューは、  
ライスバーorパン+スープバーが付きます。  
※ナイトミールランチはスープバー付

牛肉と豚肉の比率にこだわった絶妙なバランスの合挽き肉



自家製ハンバーグランチ

- レギュラー (自家製ハンバーグ 200g) ¥790 (税込)
- ジャンボ (自家製ハンバーグ 300g) ¥1,190 (税込)
- ポンド (自家製ハンバーグ 400g) ¥1,590 (税込)

トッピング

- 目玉焼き ¥100
- チーズ ¥170
- オムレツ ¥170
- オムレツ ¥200

こんがり、ジューシー  
チキン好きにはたまりません!



こんがりチキングリルランチ (チキン 200g) ¥790 (税込)

和風おろしハンバーグランチ  
(自家製ハンバーグ 200g) ¥890 (税込)

エッグハンバーグランチ  
(自家製ハンバーグ 200g) ¥890 (税込)

チーズハンバーグランチ  
(自家製ハンバーグ 200g) ¥960 (税込)

ジューシーでやわらかい、人気の宮ロース!

自慢の逸品

宮ロースランチ

宮独自の製法と焼き方が肉の旨さを引き立てます  
愛されつづける理由がここに!

創業の味

てびんステーキランチ

美味しさの秘密は和牛脂を隠し味に  
ひとつひとつ心を込めて焼きあげました!

牛100パーセント  
ハンバーグランチ

ロースカットランチ 125 ¥1,290 (税込)  
(ロース 125g)

ロースカット&ハンバーグランチ ¥1,490 (税込)  
(自家製ハンバーグ 150g・ロース 75g)

ハンバーグ&ロースカットランチ ¥1,690 (税込)  
(ハンバーグ 200g・ロース 75g)

ハンバーグ&ステーキ&ハンバーグランチ ¥1,990 (税込)  
(ハンバーグ 200g・ステーキ 150g)

ロースカット&チキンランチ ¥1,490 (税込)  
(チキン 200g・ロース 75g)

ハンバーグ&ステーキランチ ¥2,190 (税込)  
(ハンバーグ 200g・ステーキ 150g)

ハンバーグ&ステーキランチ ¥1,990 (税込)  
(ハンバーグ 200g・ステーキ 150g)

ハンバーグ&ステーキランチ ¥2,190 (税込)  
(ハンバーグ 200g・ステーキ 150g)



ヒレステーキランチ  
150 (ヒレ 150g) ¥2,490 (税込)  
200 (ヒレ 200g) ¥3,290 (税込)



ヒレステーキ切り落としランチ  
(ヒレ 100g) ¥1,590 (税込)

大人気のコンビネーションメニューはいかが!

ハンバーグ&ミニグラタンランチ ¥990 (税込)  
(自家製ハンバーグ 150g・ミニグラタン)

パワフルランチ ¥990 (税込)  
(自家製ハンバーグ 150g・チキン 100g)

スペシャルトリオランチ ¥1,090 (税込)  
(自家製ハンバーグ 130g・チキン 100g・ハンバーグ 100g)

様々な部位のお肉の切り落としをまとめた数量限定お得なステーキランチ

数量限定  
切り落としステーキ&チキンランチ ¥1,190 (税込)  
(チキン 100g・切り落としステーキ 100g)

数量限定  
切り落としステーキ&ハンバーグランチ ¥1,290 (税込)  
(自家製ハンバーグ 150g・切り落としステーキ 100g)

ステーキメニューは  
焼き方をご指定ください

お好きなソースをお選びください

自慢の旨のたれ  
創業以来、愛され続ける  
秘伝の旨のたれ。

宮のたれ  
クレープソース  
オニオンソース  
オムレツソース

一緒にドリンクバー、サラダバーはいかがでしょうか。  
ランチサラダバー ¥390 (税込)

ランチドリンクバー ¥210 (税込)

宮のガーリックライス  
お選び  
自由

+ ¥110 (税込)

LUNCH DESSERT 毎日11時~16時までご注文いただけます

ランチデザート

ランチタイムデザートで  
幸せな時間を過ごしませんか?

ランチチョコアイス ¥100 (税込)

ランチバニラアイス ¥100 (税込)

ランチカタラーナ ¥150 (税込)



ランチサラダバー ¥390 [税抜]

単品 ¥790 [税抜]

※写真はイメージです。季節によりサラダバーの内容が変更される場合がございます。



フェイクミート [大豆由来]

お肉を一切使わない、低カロリーハンバーグ

※大豆からたんぱく質を取り出し繊維状にしてお肉のように加工した食品です。

大豆ミートハンバーグランチ

(大豆ミート100g)

¥790 [税抜]

LIGHT MEAL LUNCH

※ライトミールランチ

ライトミールランチには、スープバーが付きます。



シーフードグラタンランチ ¥990 [税別]



焼きカレードリアランチ ¥990 [税別]



特製ハンバーグカレーランチ ¥990 [税別]

熱々のライスをローストビーフで包んだ贅沢な一品!!



ローストビーフDONランチ ¥1,090 [税別]

LUNCH DESSERT

※ランチデザート

毎日11時~16時までご注文いただけます

ランチタイムデザートで幸せな時間を過ごしませんか?



ランチチョコアイス ¥100 [税別]



ランチバニラアイス ¥100 [税別]



ランチカタラーナ ¥150 [税別]



- ★宮ロース (部位/サーロイン) 赤身肉 3★
- ★てっばんステーキ (部位/ハンギングテンダー) 赤身肉 3★
- ★ヒレ (部位/ヒレ) 赤身肉 3★



- ※アレルギーに関してはスタッフにお尋ね下さい。
- ※アレルギー表示は原材料精製を行った理論上のものです。本メニューの商品に使用しない食材が調理時に付着・混入する可能性があります。絶対的なものではありません。
- ※商品内容の変更に伴い、価格は随時変更されます。
- ※当店は主にオーガニックビーフ、USビーフを使用しています。
- ※米は国内産米を使用しています。
- ※季節により、付け合わせの温野菜・サラダの内容が変更することがございます。
- ※お肉、ハンバーグ、チキンのグラム数は概算値となります。
- ※異なる種類のソースのお召しは¥100(税別)となります。
- ※タルタルソース、マヨネーズのお召しは¥50(税別)となります。
- ※夜10時以降は深夜料金としてご利用金額の10%を加算させていただきます。

コロナウイルス 株式会社アトム

宮ロースは、ペレットと一緒に持ち帰ります。

【お肉の持ち帰】

宮ロースは、ジャーシーでやわらかな食感を味わっていただくために牛脂を注入する加工をしています。お肉はしっかりと火を通らせた後、お肉を切ったナイフやフォークを立て、縦向きに切るとお肉の断面にも付着する場合がございますので、お肉は十分加熱(75℃1分)してお召し上がりください。

【お召し上がり方の注意】

品質には万全を期しておりますが、調理前にお肉の中心部に入り込む可能性はゼロではありません。万が一入り込んだ場合、お肉を切ったナイフやフォークを立て、縦向きに切るとお肉の断面にも付着する場合がございますので、お肉は十分加熱(75℃1分)してお召し上がりください。



宮ロースは、ペレットと一緒に持ち帰ります。

APPETIZER

※アペタイザー(前菜)



ミックスナッツ ¥290 [税別]



枝豆 ¥290 [税別]



ポテトフライ ¥290 [税別]



ソーセージグリル ¥490 [税別]

ALCOHOL

※アルコール



ビール BEER

生ビール(中)	¥520 [税別]
生ビール(クラフト)	¥420 [税別]
瓶ビール(中瓶)	¥690 [税別]

ノンアルコール NON-ALCOHOL

ドライゼロ	¥420 [税別]
クラフトソーダ	¥190 [税別]

ワイン WINE

ワイン(グラス)(赤・白) 150ml	¥290 [税別]
ワイン(カラフェ)(赤・白) 500ml	¥890 [税別]
ロックワイン(赤・白) 100ml	¥190 [税別]

ボトルワイン BOTTLE WINE

TAKEN SELECTION AMBER MALT WINE	¥1,990 [税別]
TAKEN SELECTION CHARDONNAY & PINOT BLANC	¥1,990 [税別]

ウイスキー WHISKY

ブラックニッカリッチブレンドハイボール	¥390 [税別]
ブラックニッカリッチブレンド(水割り・ロック)	¥390 [税別]
レモンサワー	¥390 [税別]

リブシャック RED

ダクラス・クリーン・ペレット	¥2,990 [税別]
----------------	-------------

Steak Miya is always beside you



Lunch Menu STEAK MIYA