

# Lunch Menu

## STEAK MIYA

Steak Miya is always beside you.



© 2014 STEAK MIYA





オープンから16:00まで  
ステーキ宮のランチメニューは、  
ライスバーorパンor季節のパワーサラダ+スープバーが付きます  
※ランチタイムは販売期間表示をしています ※16:00のご注文までとなります



HAMBURG & COMBINATION LUNCH



自家製ハンバーグ & 宮ロースカットランチ

自家製ハンバーグ120g・宮ロース80g ¥1,590 [税込]

※宮ロースはベレットと一緒に本焼きお肉します。ベレットで1分ほど加熱してください。

自家製ハンバーグ & ひとくちてっぱんステーキランチ

自家製ハンバーグ120g・ハンキングテンドー80g ¥1,590 [税込]



自家製ハンバーグ&ハーブチキンランチ

自家製ハンバーグ120g・チキン180g ¥990 [税込]

自家製ハンバーグ&メンチカツランチ

自家製ハンバーグ120g・メンチカツ1個 ¥990 [税込]

自家製ハンバーグ&ささみフライ & ソーセージグリルランチ

自家製ハンバーグ120g・ささみフライ1個・ソーセージ1本 ¥990 [税込]

自家製ハンバーグ&ミニグラタンランチ

自家製ハンバーグ120g・ミニグラタン ¥1,130 [税込]



自家製ハンバーグランチ

おすすめソース  
香のたれ・デミグラスソース

レギュラー 200g ¥890 [税込]  
ジャンボ 320g ¥1,390 [税込]

トッピング

エッグ ¥110 [税込]	おろし玉ねぎ ¥110 [税込]
チーズ ¥187 [税込]	ソーセージ(1本) ¥187 [税込]



こんがりチキングリルランチ

おすすめソース  
香のたれ・ガーリックトマトソース

200g ¥890 [税込]



和風 おろしハンバーグランチ  
自家製ハンバーグ200g ¥990 [税込]

エッグハンバーグランチ  
自家製ハンバーグ200g ¥990 [税込]

チーズハンバーグランチ  
自家製ハンバーグ200g ¥1,070 [税込]

おすすめソースをお選びください。ライスバーorパンは季節のパワーサラダを  
お選びください

<p>自慢の宮のたれ</p> <p>創業以来、愛され続ける 秘伝の生たれ。</p> <p>宮のたれ</p> <p>¥121 [税込]</p>	<p>宮のガーリックライス</p> <p>ライスバーorパンは季節のパワーサラダを お選びください。</p> <p>¥121 [税込]</p>	<p>ランチドリンクバー</p> <p>¥231 [税込]</p>	<p>ミニサラダ</p> <p>¥319 [税込]</p>
--	---	-----------------------------------	-------------------------------

※写真はイメージです。季節のパワーサラダの提供期間や販売量がご異なります。 ※お食事メニューをご注文の方に限りです。  
※ご注文いただいたお料理以外のものは盛り付けや、お味の取りかたは異なります。 ※サイドメニュー、デザート、ドリンクバーにセットは行いません。 ※ご利用は3名様までとなります。

※写真はイメージです。季節により付け合わせの提供期間や販売量がご異なります。

# MIYA ROAST LUNCH

宮ロースランチ

## MIYA ROAST

徹らかく、ジューシーな食感を味わっていただくため厳選した食材。特別な製法で作りに上げたステーキ宮の人気No.1のお肉です。

牛肉部位  
**サーロイン**  
Sirloin

焼き方をご指定ください



※宮ロースは、宮ロースカットの部位を、ミディアム、ウェルダン、で0.5cm厚に切り、塩コショウ、オリーブオイルで焼きます。  
※宮ロースは、ジューシーで柔らかい食感を味わっていただくために、お肉の中心まで火を通しています。

## 宮ロースランチ

140g	¥1,650 (税込)
180g	¥2,090 (税込)
240g	¥2,750 (税込)

おすすめ焼き方  
ミディアム  
おすすめソース  
宮のたれ

写真は180g



# TEPPAN STEAK LUNCH

てっぱんステーキランチ

## TEPPAN

和名でサガリ、洋名でハンキングテンダーと呼ばれる部位。脂身が少なく、徹らかく濃い味わいがあります。創業以来愛され続けるステーキ宮の3大名物。

牛肉部位  
**牛サガリ**  
Hanging tender

焼き方をご指定ください



※宮ロースは、宮ロースカットの部位を、ミディアム、ウェルダン、で0.5cm厚に切り、塩コショウ、オリーブオイルで焼きます。  
※宮ロースは、ジューシーで柔らかい食感を味わっていただくために、お肉の中心まで火を通しています。

創業の味牛サガリ

## てっぱんステーキランチ

140g	¥1,650 (税込)
180g	¥2,090 (税込)
240g	¥2,750 (税込)

おすすめ焼き方  
レア  
おすすめソース  
宮のたれ

写真は180g



## 宮ロースカットランチ125g

¥1,430 (税込)

※宮ロースカットランチ、宮ロース&ヒレステーキランチにはベレットも添付いたします。



## 宮ロース&ヒレステーキランチ

¥2,530 (税込)

宮ロース 90g・ヒレ 75g



## 切り落としステーキランチ 200g

¥2,090 (税込)

※切り落としステーキランチには宮ロースが添付されますのでベレットも添付いたします。



## ステーキ宮の3大名物コンボランチ

¥2,490 (税込)

宮ロース 70g・ハンキングテンダー 70g・宮ハンバーグ 150g

## 創業以来、愛されつづける秘伝の「生たれ」宮のたれ。

お肉が「旨くなる！」と大評判の「宮のたれ」!!

宮のたれは生たまねぎの風味を活かすため、非加熱製法により長時間じっくりと冷蔵熟成して作られた当社秘伝の「生たれ」です。原材料は生たまねぎ、おろしにんにく、醤油、酢のみ。独自の製法で素材の味を最大限に引き出しています。成分の6割が「おろし生野菜」。保存料を使用していない、宮のたれを是非ご堪能ください。

「宮のたれ」はステーキ宮各店舗でお求めいただけます。



おすすめソースをお選びください。ライス・パン・サラダは標準の「パワーサラダ」をお選びください。

**宮のたれ**  
創業以来、愛され続ける秘伝の生たれ。  
宮のたれ  
ミディアム / フレーソース / 3/4ウェルダン / ミニサラダ

**宮のガーリックライス**  
ライス・パン・サラダは標準の「パワーサラダ」をお選びください。  
ライスにはお取り放題です。お召し上がりください。  
スーパーコーナーで、お取り放題です。お召し上がりください。  
¥121 (税込)

**ランチドリンクバー**  
ランチドリンクバー  
お取り放題です。お召し上がりください。  
¥231 (税込)

**ミニサラダ**  
ミニサラダ  
お取り放題です。お召し上がりください。  
¥319 (税込)

※写真はイメージです。実際のパワーサラダの盛り合わせは異なります。※お食事メニューをご注文の際に必ずご確認ください。お取り放題のメニューは、お取り放題のメニューです。お取り放題のメニューは、お取り放題のメニューです。お取り放題のメニューは、お取り放題のメニューです。

# FILLET STEAK LUNCH

●ヒレステーキランチ

テンダーロインとも表現されるほど、柔らかいことが特徴  
1頭の牛からあまり取ることのできない稀少部位  
上品な味わいと、身の細やかな肉質は舌触りも柔らかく若者男女問わず食べやすいお肉です



ヒレ切り落としステーキランチ  
ヒレ120g ¥2,190【税込】



宮ロース&ヒレステーキランチ  
宮ロース90g・ヒレ75g ¥2,530【税込】

- ※ご注文の際は、お肉の厚さを指定してください。
- ※お肉の厚さを指定しない場合は、お肉の厚さを約1.5cmとさせていただきます。
- ※お肉の厚さを指定する場合は、お肉の厚さを約1.5cmとさせていただきます。
- ※お肉の厚さを指定する場合は、お肉の厚さを約1.5cmとさせていただきます。

ヒレステーキランチ 150g ¥2,990【税込】

※宮ロースおよび、宮ロースカットの提供方法は、「ミディアム」か「ウェルダン」での提供となります。※宮ロースは、ジューシーでやわらかな食感を味わっていただくために牛乳を注入する加工をしております。※ベレットで1分ほど加熱して下さい。

# MIYA HAMBURG LUNCH

●宮ハンバーグランチ

ひとつひとつ毎日を込めて手ごねしています  
和牛を美味しさの極みだけに、こだわりの味に仕上げました  
肉の風味が凝縮された、牛肉100%のオリジナルハンバーグ

3大名物  
ステーキ

牛肉

100%



宮ハンバーグ&自家製ハンバーグランチ  
宮ハンバーグ150g・自家製ハンバーグ120g ¥1,250【税込】



てっぱんステーキ&宮ハンバーグランチ  
ハンキングステーキ90g・宮ハンバーグ150g ¥1,790【税込】

宮ハンバーグランチ 225g ¥1,090【税込】

※宮ロースおよび、宮ロースカットの提供方法は、「ミディアム」か「ウェルダン」での提供となります。※宮ロースは、ジューシーでやわらかな食感を味わっていただくために牛乳を注入する加工をしております。※ベレットで1分ほど加熱して下さい。



オープンから16:00まで  
ステーキ宮のランチメニューは、  
ライスorパンor季節のパワーサラダ  
+スーパードリンクが付きま

※ランチタイムは各店舗価格表示をしております ※16:00のご注文までとなります

# 3MAJOR SPECIALTIES COMBINATION LUNCH

●3大名物コンビネーションランチ



3大名物  
ステーキ

宮ロース&宮ハンバーグランチ

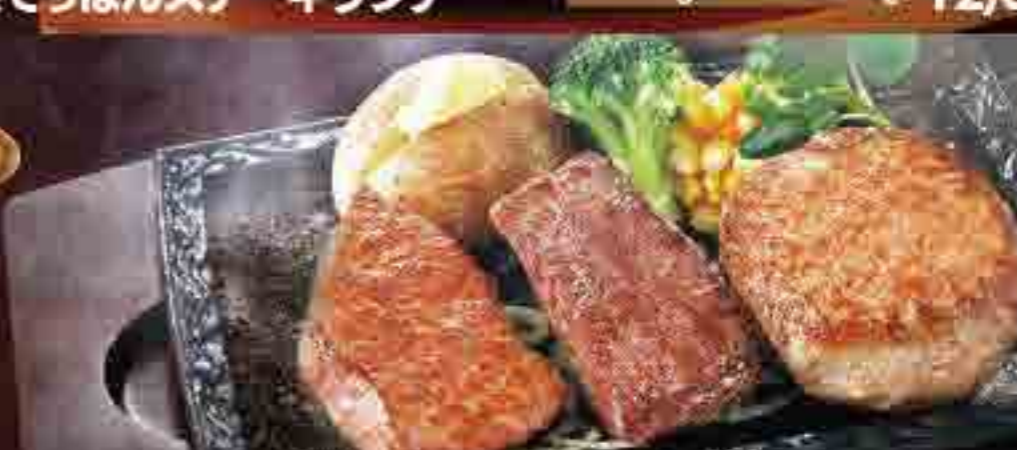
【ベレット付】  
宮ロース90g・宮ハンバーグ150g ¥1,790【税込】



3大名物  
ステーキ

宮ロース&てっぱんステーキランチ

【ベレット付】  
宮ロース90g・ハンキングステーキ90g ¥2,090【税込】



3大名物  
ステーキ

ステーキ宮の3大名物コンボランチ

【ベレット付】  
宮ロース70g・ハンキングステーキ70g・宮ハンバーグ150g ¥2,490【税込】

※宮ロースおよび、宮ロースカットの提供方法は、「ミディアム」か「ウェルダン」での提供となります。※宮ロースは、ジューシーでやわらかな食感を味わっていただくために牛乳を注入する加工をしております。※ベレットで1分ほど加熱して下さい。

## 創業以来、愛されつづける秘伝の「生まれ」宮のたれ。

お肉が「旨くなる」と大評判の「宮のたれ」!!  
宮のたれは生たまねぎの風味を活かすため、非加熱製法により長時間じっくりと冷浸熟成して作られた当社秘伝の「生まれ」です。原材料は生たまねぎ、おろしにんにく、醤油、酢のみ。独自の製法で素材の味を最大限に引き出しています。成分の6割が「おろし生野菜」。保存料を使用していない、宮のたれを是非ご堪能ください。



「宮のたれ」はステーキ宮各店舗でお求めいただけます

<p>自慢の宮のたれ</p> <p>創業以来、愛され続ける秘伝の「生まれ」。</p> <p>宮のたれ</p> <p>お肉の旨さを引き出す、宮のたれ。</p> <p>¥121【税込】</p>	<p>ライス</p> <p>スーパードリンクで、お肉の旨さを引き出す、宮のたれ。</p> <p>ライスが、お肉の旨さを引き出す、宮のたれ。</p> <p>¥231【税込】</p>	<p>宮のガーリックライス</p> <p>ライスに、宮のたれとガーリックソースを合わせた、宮のたれ。</p> <p>¥121【税込】</p>	<p>ランチドリンクバー</p> <p>宮のたれと、宮のたれと、宮のたれ。</p> <p>¥231【税込】</p>	<p>ミニサラダ</p> <p>宮のたれと、宮のたれと、宮のたれ。</p> <p>¥319【税込】</p>
--	---	--	---	---

※写真はイメージです。季節のパワーサラダの提供状況は各店舗により異なります。※お肉のメニューはご注文の際に確認してください。※ご注文いただいたお肉以外のメニューは、お肉のメニューと同様の価格となります。※サイドメニュー、デザート、ドリンクバーはセットで提供させていただきます。※ご注文は3名様までとなっております。

# LIGHT MEAL LUNCH

●ライトミールランチ

**お肉を一切使わないハンバーグ**  
お肉の代わりに大豆たん白を使用したハンバーグ  
まるでお肉のような美味しさのハンバーグです。  
フェイクミート (大豆たん白)

お肉不使用

ライスバーガー  
+  
スープバー



大豆ミートハンバーグランチ ¥990 [税込]

ポン酢醤油でさっぱりと

スープバー付

スープバー付



自家製ハンバーグカレーランチ  
自家製ハンバーグ120g ¥1,090 [税込]

ライス  
大盛  
できます



ローストビーフ DON ランチ ¥1,230 [税込]

ライス  
大盛  
できます

# MINI SALAD

●ミニサラダ

●ドレッシングを  
お選びください

サラダごま

シーザー

ノンオイル青じそ



ミニコーンサラダ ¥319 [税込]



ミニ海藻サラダ ¥319 [税込]

# LUNCH DESSERT

●ランチデザート

※ランチデザートはデザートメニュー  
ご注文の方にはお選びいただけます。



ランチチョコアイス ¥110 [税込]



ランチバニラアイス ¥110 [税込]



ランチティラミス ¥190 [税込]

# DESSERT MENU

●デザートメニュー



チョコアイス ¥319 [税込]



バニラアイス ¥319 [税込]



自家製ティラミス ¥429 [税込]



マンゴーパフェ ¥539 [税込]



チョコバナナパフェ ¥549 [税込]



# APPETIZER ●アペタイザー【前菜】



枝豆 ¥429 [税込]



フライドポテト ¥429 [税込]



スナックチキン ¥539 [税込]



冷蔵ローストビーフ ¥649 [税込]



ソーセージグリル ¥649 [税込]

# ALCOHOL ●アルコール



ビール	ウイスキー	ワイン
生ビール(中)..... ¥572 [税込]	ブラックニッカハイボール ¥429 [税込]	ロックワイン(80-100) ¥209 [税込]
生ビール(グラス)..... ¥462 [税込]	ブラックニッカ(40%)・ロック ¥429 [税込]	グラスワイン(80-100) ¥319 [税込]
生ビール(中瓶)..... ¥759 [税込]		カラフェワイン(80-100) ¥979 [税込]
ノンアルコール	サワー	
ドライゼロ..... ¥462 [税込] (ビール・アイス・ソーダ・アルコール0.00%)	レモンサワー ¥429 [税込]	
ボトルワイン		

Toku Selection Cabernet Sauvignon 樽 ¥1,749 [税込]  
 Toku Selection Chardonnay 樽 ¥1,749 [税込]  
 Vina Albai Rose ワイン ¥1,749 [税込]

# ステーキ宮のこだわり



## 1. ライスバー

厳選した産米を使用。  
ステーキ宮では嬉しいライスはお替り自由！



## 2. スープバー

毎日4種類のスープをご準備。  
季節ごとに変わるスープもお楽しみください。



## 3. ドリンクバー

種類豊富なドリンクに加えて、  
本格的な茶葉を使用したお茶が人気です。



## 4. ソース

5種類のソースから、  
好きなソースをお選びいただけます。



## 創業以来、愛されつづける秘伝の「生たれ」宮のたれ。

### お肉が「旨くなる」と大評判の「宮のたれ」

宮のたれは生たまねぎの風味を活かすため、非加熱製法により長時間じっくりと冷蔵熟成して作られた当社秘伝の「生たれ」です。  
原材料は生たまねぎ、おろしにんにく、醤油、酢のみ。独自の製法で素材の味を最大限に引き出しています。成分の6割が「おろし生野菜」。  
保存料を使用していない。宮のたれを是非ご堪能ください。

「宮のたれ」はステーキ宮各店舗でお求めいただけます。



※写真はイメージです

- ※アレルギーに関してはスタッフにお尋ね下さい。
- ※表示されたアレルギーは原材料調査を行った理論上のものです。
- ※本業そ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、絶対的なものではありません。
- ※商品内容の変更に伴い、価格は随時更新されます。
- ※当店は主にオーシービーフ、USビーフを使用しています。
- ※季節により、付け合わせの野菜類・サラダの内容が変わることがございます。
- ※マヨネーズのおかわりは¥55(税込)となります。
- ※お肉、ハンバーグ、チキンのグラム数は焼成後のグラム数となります。
- ※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。

### 宮ロースは、ベレットも一緒にお持ちします。

【お肉の特典】  
宮ロースは、ジュースでやわらかな食感を味わっていただくために牛乳を注入する加工をしています。お肉らしい旨みとやわらかさの両方をお楽しみいただけます。宮ロース及び、宮ロースカットの焼き方は「ミディアム」か「ウェルダン」でのご提供となります。  
【お召し上がり方の注意】  
品質に万全を期しておりますが、焼成時がお肉を切ったナイフやフォークを介して、細菌類が付け合わせの野菜にも付着する場合がございますので、お肉は十分加熱処理(75℃1分以上)してお召し上がりください。

