



ディナーメニュー

[営業時間]
PM5:00~PM10:00
(ラストオーダー9:30まで)



焼肉ディナー

アパス堪能セット



鉄板焼ステーキディナー

(前菜・スープ・サラダバー・焼野菜・ピラフ・みそ汁・デザート)

プラス1,000円で
フルコース<海鮮付>に
できます。

写真はイメージです。

アパス ファミリーセット

- ・カルビ
- ・豚タン
- ・本日のお肉
- ・海鮮盛orホルモン盛
- ・豚バラ
- ・フランクフルト
- ・豚肩ロース
- ・キムチ盛り
- ・鶏モモ
- ・焼野菜
- ・鶏のえんがわ
- ・ご飯、スープ、サラダバー
- ・牛タン

肉量:約4人前 **9,800円**

アパス 堪能セット

- ・特選ロース
- ・牛タン
- ・和牛ロース
- ・カルビ
- ・ハラミ又はサガリ
- ・豚バラ
- ・牛ホルモン盛
- ・ご飯、スープ、サラダバー
- ・小鉢

3,600円

特選牛盛合せ

- ・特選サーロイン
- ・特選ヒレ
- ・特選カルビ
- ・特選ロース
- ・ハラミ又はサガリ
- ・焼野菜・サラダバー

特選牛盛合せ(大) **10,000円**

特選牛盛合せ(小) **6,000円**

アパス ペアセット

- ・カルビ
- ・ホルモン盛
- ・壺漬けカルビ
- ・焼野菜
- ・豚バラ
- ・キムチ盛合わせ
- ・鶏モモ
- ・ご飯、スープ、サラダバー
- ・フランクフルト

肉量:約2人前 **4,980円**

レディースコース

- ・カルビ
- ・牛タン
- ・和牛ロース
- ・ハラミ又はサガリ
- ・キムチ
- ・ご飯・スープ
- ・サラダバー
- ・特製デザート

2,800円

特選宮崎牛ヒレステーキコース (120g)

限定

～シャトーブリアンを使用
きめが細かく、風味もよく、柔らかいのが特長です～

8,230円

宮崎牛サーロインステーキコース (150g)

～霜降りの入ったジューシーな
味と甘みが特長です～

6,170円

宮崎牛ヒレステーキコース (120g)

限定

～きめが細かく、風味もよく、
柔らかいのが特長です～

6,170円

コンビステーキコース (120g)

～宮崎牛サーロイン&本日のお肉～

4,630円

レディースステーキ(海鮮付) (100g)

女性限定

～宮崎牛サーロイン&本日のお肉
女性限定のお得なコースです～

3,910円

鉄板焼ステーキ 焼肉



準備中

ランチ

[営業時間]

11:30~14:30

14:00 オーダーストップ

ディナー

[営業時間]

17:00~22:00

21:30 オーダーストップ

450

コーナー≒R15

650

既存受け金具

●西入口壁面電照サイン改修／ W785×H1165×D204(見え寸W765×H1,145)
 インクジェット出力(乳半フィルム)貼り・フレーム側面シート貼り((DC8004ガーネットレッド)



この図面は、著作権法により保護されていますので、転写・複製等、及び図面に依拠して設計・製作した場合、著作権の侵害となります。そのような行為は著作権法で禁じられています。この図面のすべての著作権は、株式会社エヌ・ティ・エー・プランニングまたは制作者に帰属します。



S.T. PLANNING CO., LTD.
 宮崎県屋外広告業登録 第461号・宮崎市特別屋外広告業登録 第356号
 屋外広告士 第7318号 田中 耕夫
 scale: 1/4 date: 2014.07.16 drawing: iancka