

HIMERAGI Lunch Information

ランチインフォメーション
11:30~14:00 O.S



2025
4月



コーヒー or 紅茶を
+110円で追加できます
※下記ランチメニュー写真は
全てイメージです



祝 鹿児島黒牛日本一
第12回 全国和牛能力共進会
内閣総理大臣賞 農林水産大臣賞 6部門
2022 受賞

溶岩プレート焼使用

20食
限定

お肉本来の旨味が楽しめてとってもヘルシー！
黒毛和牛焼きしゃぶ御膳

鹿児島県産黒毛和牛 100g
サラダ・茶碗蒸し・羽釜炊きご飯・味噌汁・香物
デザート・コーヒー

2,500円
2,273円(税抜)



当店不動の一番人気!!
ビーフステーキランチ

メイン：牛ロースステーキ 120g
・羽釜炊きご飯・味噌汁・香物・デザート

1,500円
1,364円(税抜)

1枚 ¥400
40g 追加



季節食材を使ったちょっと贅沢で上質な松花堂
スタイルのランチです。

松花堂スタイルランチ

【八寸】盛り合わせ 【お造り】2種盛り
【煮物】徳之島産新じゃが芋を使った肉じゃが
【焼き物】白身魚と筍の白味噌グラタン
【食事】羽釜炊きご飯・味噌汁・香物
【水菓子】ミニデザート

1,500円
1,364円(税抜)



旬の野菜と桜鯛カマを洋風のスープに仕上げました。

洋ランチセット

メイン：春野菜と桜鯛カマのブイヤベース風
・ローストポークと新玉ねぎのマリネ
・羽釜炊きご飯・ミニデザート

1,500円
1,364円(税抜)



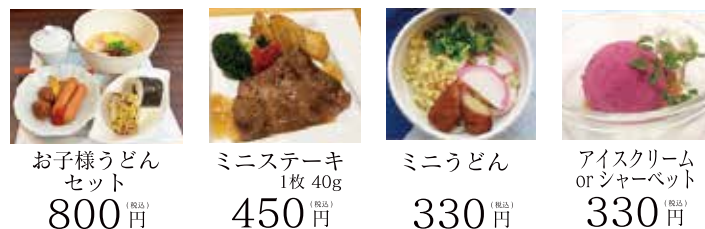
本格中華が楽しめるお得なランチセット！

中華ランチ

メイン：麻婆茄子
・白身魚と季節野菜の甘醤油かけ・サラダ
・羽釜炊きご飯・味噌汁・ミニデザート

1,500円
1,364円(税抜)

お得なプラス+MENU



お子様うどん
セット
800円

ミニステーキ
1枚 40g
450円

ミニうどん
330円

アイスクリーム
or シャーベット
330円

メルティーク
ビーフ

ステーキランチ・ミニステーキに使用して
いるメルティークビーフは、日本で唯一
0157・026・0111・サルモネラ属菌を
全量検査したインジェクションビーフです。

アイスクリーム or シャーベットは下記メニューよりお選び
いただけます。
・バニラ・チョコ・ストロベリー・カシスシャーベット
・ライチシャーベット

平日ランチは、和洋中と飽きのこないメニューを日替わりでご提供して
おります。また、店内に設置された特注の3連竈で炊き上げる「伊佐座
あきほなみ」による美味しい「羽釜炊きご飯」は、ぜひともお召し上がり
いただきたい、皇 自慢の逸品です。※おかわり自由。

HIMERAGI TODAY'S Lunch Special — 日替わりランチ —



April

4

月～金のみ。(土・日・祝日除く)

11:30~14:00 O.S

Dining HIMERAGI (日替わりメイン)

20食 限定



1,200円
1,091円(税抜)

1 火	チーズ焼きハンバーグ	16 水	鰯フライ自家製タルタル
2 水	豚バラキムチ	17 木	和風ハンバーグ
3 木	鯛カマあら煮	18 金	チキンのトマト煮込み
4 金	チキングリル	19 土	
5 土		20 日	
6 日		21 月	小海老のチリソース炒め
7 月	豚ロースピザ風	22 火	照りマヨハンバーグ
8 火	トロ鯖の塩焼き	23 水	黒豚メンチカツ
9 水	マヨチーズ焼きハンバーグ	24 木	チキン南蛮
10 木	皿うどん	25 金	野菜たっぷりちゃんぽん
11 金	照り焼きチキン	26 土	
12 土		27 日	
13 日		28 月	白身魚のシチリア風
14 月	ヤンニョムチキン	29 火	
15 火	豚ロース和風ステーキ	30 水	豚ロース生姜焼き



※写真は全てイメージです。

日替わりメイン、羽釜炊きご飯
味噌汁、香の物、サラダ、小鉢
ミニデザート付

コーヒー or 紅茶を+110円で
追加できます