【多言語飲食メニュー作成事例】

みやざき晴夜　Hareruya

MiyazakiHareruya

※料理はすべて税込です　※All dishes include tax.
※所有菜品均含税　※요리는 모두 세금 포함

1

夢の中まで	日本酒・2合 宮崎千徳酒造	高千穂町産の山田錦を使用し、華やかな香りでさわやかな口当たりです。	¥2,189
Yume no Naka MadeSake / 360 mlMiyazaki Sentoku Shuzo		Made with Yamada Nishiki rice from Takachiho. It has a gorgeous aroma and a refreshing taste.	2,189yen
邀你入夢	清酒2合(約360ml) 宮崎千德酒造生產	使用高千穂町産的山田錦米釀造，香氣濃鬱，口感清爽。	2,189日圓

2

高千穂梅酒	梅酒・グラス	高千穂産の大粒梅を使用、本格麦焼酎の厳守で仕込み、無添加、無着色、酸味のバランスが良い梅酒です。	¥715
Takachiho Plum Wine (by the glass)		Made with large-sized Takachiho plums and carefully prepared in an authentic way.No additives or artificial colors, with a well-balanced tartness.	715yen
高千穂梅酒	梅酒・杯装	采用高千穂産的大粒梅子，嚴格遵守正宗麥燒酎的釀造工藝，是一款無添加・無著色・酸味適中的梅酒。	715日圓

3

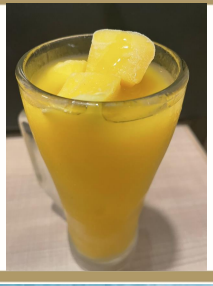
甕雫	焼酎 グラス・20度	日南市大堂津、京屋酒造（1834年創業）かめによる仕込みを継承しています。 雑味のないすっきりした味わいです。	¥869
Kame Shizuku Shochu(by the glass) 20% alcohol		Kyoya Shuzo (Distillery & Brewery) Odotsu, Nichinan City Crafted using the traditional ceramic jar brewing method, this shochu offers a clean and pure taste with no impurities.	869yen
甕雫	燒酎 杯装・20度	日南市大堂津的京屋酒造（創立於1834年）延續了傳統的甕釀工藝。口感清爽，無雜味。	869日圓

4

日南娘	焼酎 グラス・25度	日南市大堂津、宮田本店 黄金千貫を使用、常圧蒸留器で蒸留、やさしい芋の香りと軽快な甘味、しっかりとした味わいです。	¥649
Hina Musume Shochu(by the glass) 25% alcohol		Miyata HontenOdotsu, Nichinan City Made with Kogane Sengan sweet potatoes and distilled using a traditional atmospheric still, this shochu offers a gentle sweet potato aroma, light sweetness, and a well-rounded flavor.	649yen
日南娘	燒酎 杯装・25度	日南市大堂津　宮田本店 所用番薯品種為黃金千貫，並使用常壓蒸餾器進行蒸餾，使其番薯香味清甜且濃郁。	649日圓

5

日向夏生搾りサワー		2月～8月頃の提供 宮崎の名物柑橘、 すっきりとした甘さと香りが特徴です。	¥715
Hyuganatsu Freshly Squeezed Sour		Available from February to August Only. Hyuganatsu, a citrus unique to Miyazaki, is known for its refreshing sweetness and bright aroma.	715yen
鮮榨日向夏沙瓦		2月～8月期間供應 宮崎柑橘系特産日向夏，甜味清爽，香氣濃郁。	715日圓



6

果実マンゴーサワー		果実のマンゴーをそのまま凍らせ、酸味と甘みをとじこめました。	¥605
Mango Sour		Made with frozen mangoes that lock in their natural tartness and sweetness.	605yen
芒果沙瓦		直接冷凍芒果，鎖住其酸味和甜味。	605日圓

【多言語飲食メニュー作成事例】

SMILE MIYAZAKI

みやざき晴夜　Hareruya

MiyazakiHareruya

※料理はすべて税込です　※All dishes include tax.
※所有菜品均含税　※요리는 모두 세금 포함

1 かつおの藁焼きたたき　¥1,089

日南目井津港直送かつおを藁の高温で焼き上げました。香ばしさをお楽しみください。

Straw-grilled Seared Bonito	Fresh Bonito from Nichinan Meitsu Port grilled over high temperature with straw flames for a rich, smoky flavor.	1,089yen
稻草半烤鰹魚	用稻草高溫烤製從日南目井津港直接送過來的鰹魚。其口感香脆，十分美味。	1,089日圓

2 宮崎牛炙り握り寿司　¥759

日本一の宮崎牛を握り寿司で味わいます。両面をかるく炙っています。

Grilled Miyazaki Beef Sushi	Enjoy Sushi with Miyazaki Beef – #1 beef in Japan. Lightly seared on both sides.	759yen
炙烤宮崎牛握壽司	使用日本排名第一的宮崎牛製作的握壽司，輕烤牛肉兩面，口感一絕。	759日圓

3 宮崎牛赤身鉄板ステーキ　¥2,079

和牛のチャンピオン宮崎牛の赤身をステーキにしました。
肉の旨味を感じられる赤身が人気です。

Miyazaki Beef Lean Steak	A steak prepared with the lean meat of Miyazaki Beef – the #1 beef in Japan, renowned for its deep, rich flavor.	2,079yen
宮崎牛赤身鐵板牛排	選用和牛冠軍宮崎牛的赤身部位來製作牛排。其肉質鮮美，深受食客歡迎。	2,079日圓

4 日向灘地魚鉢盛り　¥2,805

日南目井津港からのかつおを中心に、人気のかんぱちも入れ五種の刺身と握りずしを楽しめます。 3人前（2人前・4人前）あり

Assorted Local Fish Platter	Sushi and Sashimi assortment of Bonito (from Meitsu Port in Nichinan), the popular amberjack and three other types of fish in 3 servings (also available in 2 or 4 servings).	2,805yen
日向灘產魚刺身拼盤	以產自日南目井津港的鰹魚為主，搭配人氣的高體鰤等，可以品嘗到五種刺身和握壽司的風味。提供3人份（也有2人份和4人份）。	2,805日圓

【多言語飲食メニュー作成事例】

みやざき晴夜　Hareruya

MiyazakiHareruya

※料理はすべて税込です　※All dishes include tax.
※所有菜品均含税　※요리는 모두 세금 포함

1

郷土料理コース	みやざき地頭鶏コース	¥3,300
Local Cuisine Course	Miyazaki Chicken Course	3,300yen
郷土菜餚套餐	宮崎地雞套餐	3,300日圓

手づくり肉味噌豆冨	Handmade Tofu with Seasoned Ground Meat Miso 手工製肉味噌豆腐	
自家製ラー油のたたききゅうり	Spicy Cucumber with Homemade Chili Oil 自製辣油味拍黃瓜	
もみ海苔とチキンのサラダ	Chicken Salad with Seaweed topping 海苔雞肉沙拉	
宮崎地魚お造り3点盛	Miyazaki Local Fish Sashimi Assortment(3 kinds of fish) 宮崎當地產魚刺身三種拼盤	
宮崎地鶏の炭火焼	Charcoal-grilled Miyazaki Chicken 碳烤宮崎地雞	
目光の唐揚げと 日南飫肥名物おびの天ぷら	Deep-fried Mehikari fish & Nichinan Specialty Obiten (fried fishcake) 炸目光魚及日南飫肥特產飫肥天婦羅	
佐土原茄子の揚げ出し	Deep-Fried Sadowara Eggplant 炸佐土原茄子	
宮崎名物ちきん南蛮	Miyazaki Specialty Chicken Nanban 宮崎名菜南蠻雞	
宮崎牛炙り握り寿司	Grilled Miyazaki Beef Sushi 炙烤宮崎牛握壽司	
釜揚げしらすのお吸い物	Osuimono (clear soup) with Whitebait (baby sardine) 釜揚白飯魚湯	

2

郷土料理コース	宮崎牛コース	¥3,850
Local Cuisine Course	Miyazaki Beef Course	3,850yen
郷土菜餚套餐	宮崎牛套餐	3,850日圓

手づくり肉味噌豆冨	Handmade Tofu with Seasoned Ground Meat Miso 手工製肉味噌豆腐	
自家製ラー油のたたききゅうり	Spicy Cucumber with Homemade Chili Oil 自製辣油味拍黃瓜	
もみ海苔とチキンのサラダ	Chicken Salad with Seaweed topping 海苔雞肉沙拉	
宮崎地魚お造り3点盛	Miyazaki Local Fish Sashimi Assortment(3 kinds of fish) 宮崎當地產魚刺身三種拼盤	
宮崎地鶏の炭火焼	Charcoal-grilled Miyazaki Chicken 碳烤宮崎地雞	
目光の唐揚げと 日南飫肥名物おびの天ぷら	Deep-fried Mehikari fish & Nichinan Specialty Obiten (fried fishcake) 炸目光魚及日南飫肥特產飫肥天婦羅	
佐土原茄子の揚げ出し	Deep-Fried Sadowara Eggplant 炸佐土原茄子	
宮崎牛の赤身ステーキ	Miyazaki Beef Lean Steak 宮崎牛赤身牛排	
宮崎名物ちきん南蛮	Miyazaki Specialty Chicken Nanban 宮崎名菜南蠻雞	
宮崎牛炙り握り寿司	Grilled Miyazaki Beef Sushi 炙烤宮崎牛握壽司	
釜揚げしらすのお吸い物	Osuimono (clear soup) with Whitebait (baby sardine) 釜揚白飯魚湯	