

ジャンル	店舗詳細	店舗名	価格帯	メニュー名	金額(税込)	内容	1団体 収容人数	大型バス	予約受付	人数変更	精算方法	備考
フレンチ・レストラン	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/blanc-de-chateau-chez-ken/	Blanc de Chateau Chez Ken	3,000円台	シェケンランチコース	¥3,300	前菜・スープ・メイン・オリジナルカレー・デザート・パン・コーヒー ※春夏秋冬 季節の料理をご提供。詳細は要問い合わせ。	100名様まで	2~3台 ※要注意:様並木があります	7日前まで	3日前まで	前振込・当日現金 ・クレジット決済・後振込	
焼酎メーカーレストラン	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e9%9c%a7%e3%81%ae%e8%94%b5%e3%83%96%e3%83%ab%e3%83%a7%e3%83%aa%e3%83%bc/	霧の蔵ブルワリー	1,000円台	霧島うまいもの膳	¥1,650	メイン(宮崎県産鶏の黒麹焼き)、前菜4種、お造り、蒸物、御飯、汁物、デザート	最大150名	3台	3日前まで	前日まで	前振込・当日現金 (クーポン可・全旅クーポンもしくは契約のある旅行会社の自社クーポン)	
			2,000円台	霧島うまいもの膳	¥2,200	メイン(南九州産豚のスペアリブ霧島ビール煮)、前菜4種、お造り、蒸物、サラダ、御飯、汁物、デザート						
			3,000円台	霧の蔵和洋会席	¥3,300	魚メイン(カレイの黒麹蒸し)、肉メイン(宮崎県産牛ステーキの黒麹焼き)、オードブル、お造り、煮物、替鉢、御飯、汁物、デザート						
ホテル併設レストラン	http://meat-tourism.jp/grandmenu/miyakonjo-green-hotel/	都城グリーンホテル	4,000円台	オードブルコース	¥4,000~	和牛ロースステーキ、豚豚など10人盛 計8品のコース	50名様まで	2台	3日前まで	2日前まで	前振込・当日現金 ・後振込	
焼肉	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e6%9c%ac%e3%83%bb%e5%ae%e5%b4%8e%e8%2%89-%e9%a0%98%e5%b1%/	本・宮崎肉 領山	1,000円台	牛すじ煮込み丼定食	¥1,200	宮崎産黒毛和牛を使ったランチメニュー	20名様まで	不可	5日前まで	前日まで	前振込、当日現金、クレジット決済可	
				焼肉定食	¥1,500							
				ハンバーグ定食	¥1,500							
			2,000円台	鉄板焼定食	¥2,000							
				ロース重定食	¥2,500							
			3,000円台	サーロインステーキ定食	¥3,000							
			4,000円台	特上セット	¥4,000							
5,000円台	領山セット	¥5,000	宮崎産黒毛和牛を使ったセットメニュー。 ご飯、スープ、デザート付き。									
			特選セット	¥6,000								
焼鳥、鶏料理	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e7%82%99%e3%82%8a%e3%82%84-%e3%81%8b%e3%81%a4%e3%81%bf/	炙りやかつみ	2,000円台	ミートツーリズム限定メニュー (ドリンク別)	¥2,500	鶏の炭火焼き、チキン南蛮、串焼き 他 ※金額によって対応。詳細は要問い合わせ。	70名様まで	不可	7日前まで ※人数による	3日前まで	前振込・当日現金・後振込 ・クレジット決済(※今後対応予定)	
			3,000円台		¥3,000							
			4,000円台	ミートツーリズム限定メニュー (飲み放題付)	¥4,000							
					¥4,500							
			5,000円台		¥5,000							
鶏料理	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e9%b6%8f%e5%87%a6-%e3%81%8d%e3%81%98%e3%82%84/	鶏処 きじや	3,000円台	A. 赤鶏と宮崎牛の炭焼きコース	¥3,500	小鉢、赤鶏もも肉(ハラミ、セセリ、カタ、皮)のうち2品、宮崎牛、おにぎり1個	40名様まで	不可	・1~7人:2週間前まで ・8~15人:3週間前まで ・15人以上は1カ月前まで	・1~7人:1週間前まで ・8~15人:2週間前まで ・15人以上は1カ月前まで	当日現金のみ	
			4,000円台	B. 霧島山麓雉(キリシマサンロクキジ)と宮崎牛の炭焼きコース	¥4,500	小鉢、鶏肉のムネとモモ(ハラミ、セセリ、カタ、皮)のうち2品、宮崎牛、おにぎり1個						
			5,000円台	C. 赤鶏と霧島山麓雉(キリシマサンロクキジ)と宮崎牛の炭焼きコース	¥5,500	小鉢、赤鶏もも肉(ハラミ、セセリ、カタ、皮)のうち2品、宮崎牛、鶏肉のムネとモモ、おにぎり1個						
ワインバー	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e3%83%af%e3%82%a4%e3%83%b3%e3%83%90%e3%83%bc-%e3%82%af%e3%83%a9%e3%83%ac%e3%83%83%e3%83%88/	ワインパークラレット	5,000円台	ミートツーリズム限定! ペアリングコース	¥5,980	郷土料理を随所に取り入れつつ都城の牛豚鶏を楽しめます。 コースに含みますアルコールのペアリングは、地の焼酎(とワイン)をご用意致しまして「都城マリアージュ」を堪能して頂きます!	8名様まで	不可	7日前まで	3日前まで	当日現金、当日クレジット決済	
ホテル併設居酒屋	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e7%be%8e%e9%a3%9f%e9%85%92%e5%ae%b6-%e3%82%86%e3%82%81%e3%81%9c%e3%82%93/	美食酒屋 ゆめぜん	2,000円台	ゆめぜんコース	¥2,500	目井津産鮮魚の造り・チキン南蛮 含む8品	44名様まで	4台	前日まで	前日まで	前振込・当日現金・クレジット決済・後振込 ※取引企業様の後精算は事前承認必要	
			3,000円台	呑兵衛コース	¥3,000	目井津産鮮魚の造り・鶏モモ炭火焼き 含む8品						
			5,000円台	宮崎満喫コース	¥5,000	宮崎牛ステーキ・鶏モモ炭火焼き 含む8品						
ステーキ・焼肉	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e7%82%ad%e7%81%ab%e7%84%bc%e8%2%89-%e5%a4%a7%e7%bf%94/	炭火焼肉 大翔	1,000円台	<ランチ限定> おしよ御膳	¥1,800	宮崎牛カルビ、牛ハラミ、牛タン、豚バラセセリ、キムチ、サラダ、野菜、ごはん、みそ汁	45名様まで	1台	7日前まで	1日前まで	当日現金のみ	土・日・祝日はランチ営業有
			2,000円台	<ランチ限定> 宮崎牛上カルビ御膳	¥2,200	宮崎牛上カルビ、キムチ、サラダ、焼野菜、ごはん、みそ汁						
			3,000円台	<ランチ限定> 宮崎牛サーロインステーキ	¥3,500	宮崎牛サーロインステーキ、キムチ、サラダ、焼野菜、ごはん、みそ汁						
			4,000円台	<ランチ・夜のコース> 大翔コース	¥4,200	牛タン、宮崎牛上カルビ、赤身ステーキ、サーロインステーキ、焼野菜、一品、ホルモン盛、キムチ盛、サラダ、ごはん、みそ汁						
			5,000円台	<ランチ・夜のコース> 極コース	¥5,980	牛タンステーキ、宮崎牛ヒレステーキ、サーロインステーキ、馬刺し、ホルモン盛、焼野菜、シャリ玉、キムチ盛、ごはん、みそ汁						
和食	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e6%98%8e%e6%97%a5%e9%a6%99/	明日香	1,000円台	焼き肉三昧舟盛り御膳	¥1,600	ご当地グルメ「都城焼き肉三昧舟盛り御膳」	50名様まで	2台	大型バス:1週間前まで 少人数:3日前まで	前日まで	当日現金のみ	
			2,000円台	焼き肉三昧舟盛り御膳 ※宮崎牛増量タイプ	¥2,100	通常の焼き肉三昧に宮崎牛を2倍にしたメニュー						
			3,000円台	焼き肉三昧舟盛り御膳 ※宮崎牛増量タイプ ※飲み放題付き	¥3,400	焼き肉三昧(宮崎牛増量コース)+飲み放題						
			4,000円台	焼き肉三昧舟盛り御膳+馬刺 ※宮崎牛増量タイプ ※飲み放題付き	¥4,000	焼き肉三昧(宮崎牛増量コース)+馬刺+飲み放題						

古民家カフェ (とんかつ)	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e3%83%95%e3%83%bc%e3%83%99%e3%82%ae%3%83%a3%e3%83%a9%e3%83%aa%e3%83%bc%e7%a9%ba%e3%81%9d%e3%82%89/	フードギャラリー空そら	3,000円台	<ミートツーリズム限定(昼ランチのみ)> 屋から贅沢!!牛豚鶏ランチ	¥3,500	当店人気のメニューを一皿に凝縮 (宮崎牛のステーキ50g、ササミのチキン南蛮、お肉豚ヒレカツ60g) 甘酒、サラダ、ごはん、豆乳スープ、デザート、コーヒー付	20名様まで	1台のみ可	10日前まで	3日前まで	前振込・当日現金	ミートツーリズムに限り、 定休日 日曜日も営業可
			5,000円台	<ミートツーリズム限定(夜コースのみ)> 都城を満喫!!牛豚鶏コース (焼酎15~20種飲み放題付2h)	¥5,980	宮崎牛、お肉豚、森林鶏はもちろん、地元の食材、味付を堪能できるコース。締めにとんかつが出ます。地元中心の焼酎も飲み放題(2h)!!						
焼肉	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e5%ae%ae%e5%b4%8e%7%89%9b%e3%83%bb%e8%83%bd%e5%9f%8e%7%89%9b%e4%b8%83%e8%bc%aa%e7%84%bc%e3%81%95%e3%81%93%e3%81%be/	七輪焼さこま	1,000円台	<ミートツーリズム限定> 国産豚はらみセット	¥1,188		33名様まで	1台	2~3日前まで	前日まで	前振込・当日現金・後振込	
				<ミートツーリズム限定> 牛ホルモンセット	¥1,485	お肉・野菜・ごはん(大)・キムチ・わかめスープ						
				<ミートツーリズム限定> 宮崎牛カルビセット	¥1,960							
			2,000円台	<ミートツーリズム限定> お一人様Bセット(盛り合わせ)	¥2,800	牛ハラミ・お肉豚バラ・牛ホルモン・森林鶏モモ・野菜・ごはん(大)・スープ・キムチ						
				<ミートツーリズム限定> 牛タンセット	¥2,200	牛タン・野菜・ごはん(大)・スープ・キムチ						
				<ミートツーリズム限定> お一人様Bセット(盛り合わせ)	¥3,290	牛カルビ・お肉豚バラ・牛ホルモン・鶏はらみ・野菜・ごはん(大)・スープ・キムチ						
				<ミートツーリズム限定> 宮崎牛サーロイン炭火ステーキセット	¥4,500	お肉150gステーキ・ごはん(大)・スープ・サラダ・野菜・キムチ・デザート						
4,000円台	<ミートツーリズム限定> 宮崎牛ヒレ炭火ステーキセット	¥4,870										
	<ミートツーリズム限定> 宮崎牛サーロイン炭火ステーキセット	¥5,580	お肉200gステーキ・ごはん(大)・スープ・サラダ・野菜・キムチ・デザート									
5,000円台	<ミートツーリズム限定> 宮崎牛ヒレ炭火ステーキセット	¥5,990										
和食・創作居酒屋	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e3%81%8a%e7%ae%b8%e5%87%a6%e5%8c%97%e8%ab%b8/	お箸処 北諸本店	1,000円台	観音池ボーク ひつまぶし定食	¥1,850	都城産ボークを使用した定食	20名様まで	3台まで	3日前まで	前日まで	前振込・当日現金・クレジット決済・後振込	
			2,000円台	宮崎牛ひつまぶし定食	¥2,300	宮崎牛を使用した定食						
			3,000円台	北諸四季コース	¥3,850	宮崎県産の食材・郷土料理コース						
			4,000円台	北諸宴会コース	¥4,750	宮崎県産の食材・郷土料理コース 飲み放題プラン						
			5,000円台	宮崎牛四季コース	¥5,800	宮崎牛ステーキが食べられる四季コース						
そば	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e3%81%8c%e3%81%be%e3%81%93%e3%81%86%e5%ba%b5/	がまこう庵	1,000円台	都城和牛そば	¥1,188	都城和牛を味付けたものがのったそば	20名様まで	不可	2日前まで	前日まで	当日現金・クレジット決済・後振込	
				地頭鶏そば	¥1,080	地頭鶏炭火焼きがのったそば						
ホテル併設居酒屋	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e5%a4%a2%e9%85%94%e3%81%84%e9%85%92%e5%a0%b4%e3%81%95%e3%82%93%e3%81%a1%e3%82%83%e3%82%93%e4%ba%ad/	夢酔い酒場 さんちゃん亭	4,000円台	コース料理	¥4,320	宮崎県産鶏のタキを含むコース ※詳細は要問い合わせ。	60名様まで	ホテル駐車場 に収容可	前日まで	前日まで	前振込・当日現金・クレジット決済	
焼肉	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e7%84%bc%e8%82%89%e3%81%ae%e3%81%95%e3%81%93%e3%81%be/	焼肉のさこま	3,000円台	ミートツーリズム限定コース(梅)	¥3,300	宮崎牛カルビ、宮崎牛赤身、ハラミ、豚肉、鶏肉、サラダ、キムチ、おにぎり	30名様まで	不可	2日前まで	前日まで	当日現金のみ	
			4,000円台	ミートツーリズム限定コース(竹)	¥4,400	宮崎牛上カルビ、宮崎牛サーロイン、ハラミ、ホルモン、豚肉、鶏肉、サラダ、キムチ、おにぎり						
			5,000円台	ミートツーリズム限定コース(松)	¥5,500	宮崎牛ヒレ、宮崎牛サーロイン、宮崎牛特上カルビ、ハラミ、ホルモン、サラダ、キムチ、おにぎり						
カレー	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e3%82%ab%e3%83%aa%e3%83%bc%e5%b0%82%e9%96%80%e5%ba%97%e3%83%88%e3%83%97%e3%82%ab/	カレー専門店トブカ	1,000円台	(都城カレー+肉) カレー屋の鶏炭火焼きコース	¥1,580	チキン南蛮カレーor宮崎牛カレー(ミニサイズ) サラダ、都城産赤鶏香味焼き	30名様まで	1台	3日前まで	前日まで	前振込・当日現金・クレジット決済・後振込	オプション ソフトドリンク+200円 霧島焼酎+300円 (焼酎飲み放題は+1,000円)
			2,000円台	(都城カレー+肉) 鶏炭火焼き、豚軟骨煮込みコース	¥2,200	チキン南蛮カレーor宮崎牛カレー(ミニサイズ) サラダ、都城産赤鶏香味焼き、都城産豚軟骨煮込み						
			3,000円台	(都城カレー+肉) ぼんちザウルス恐竜肉(豚ハンバーグ)コース	¥3,300	チキン南蛮カレーor宮崎牛カレー(ミニサイズ) サラダ、都城産赤鶏香味焼き、都城産豚軟骨煮込み、都城産ぼんちザウルス(どんぐりの恵み)つきハンバーグ、タンドリーチキン						
			4,000円台	(都城カレー+肉) 都城産宮崎牛ローストコース	¥4,400	チキン南蛮カレーor宮崎牛カレー(ミニサイズ) サラダ、都城産赤鶏香味焼き、都城産豚軟骨煮込み、都城産宮崎牛ローストビーフ、タンドリーチキン						
			5,000円台	(都城カレー+肉) 宮崎ジビエ+宮崎牛ローストコース	¥5,500	チキン南蛮カレーor宮崎牛カレー(ミニサイズ) サラダ、都城産赤鶏香味焼き、都城産豚軟骨煮込み、都城産宮崎牛ローストビーフ、宮崎産ジビエ、天然猪、天然鹿ロースト、タンドリーチキン 注:宮崎産ジビエについては要問合せ						
イタリアン	http://meat-tourism.jp/grandmenu/hoshi-no-sora/	リストランテ星の空	5,000円台	特選宮崎牛 プレミアムランチコース	¥5,800	前菜盛合わせ・メイン料理・パン・デザート・コーヒー 旬の季節野菜と果物のお肉のコースになります。	22名様まで	不可	30日前まで	20日前まで	当日現金のみ	
和食	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%E5%B8%B8%E7%9B%A4%E8%8D%98%E5%88%A5%E9%82%B8%E3%83%B%E9%9C%A7%E5%B3%B6%E6%B4%A5/	常盤荘別邸霧島津	1,000円台	宮崎牛の牛かつ御膳	¥1,980	「宮崎牛の牛かつ」がメインの御膳 /自家製米・お味噌汁・漬物・小鉢・茶碗蒸し・メイン	60名様まで					
			1,000円台	きなこ豚のロースかつ御膳	¥1,650	「きなこ豚ロースかつ」がメインの御膳 /自家製米・お味噌汁・漬物・小鉢・茶碗蒸し・メイン						
			1,000円台	宮崎牛ステーキ丼御膳	¥1,870	「宮崎牛ステーキ丼」がメインの御膳 /自家製米・お味噌汁・漬物・小鉢・茶碗蒸し・メイン						
			1,000円台	宮崎牛ハンバーグ御膳	¥1,650	「宮崎牛ハンバーグ」がメインの御膳 /自家製米・お味噌汁・漬物・小鉢・茶碗蒸し・メイン						
			1,000円台	都城焼き肉三味舟盛り御膳	¥1,760	新・おもてなしご当地グルメ。 一度に宮崎牛・豚・鶏が味わえる贅沢ひとり焼き肉御膳。						
			3,000円台	宮崎牛の牛かつ釜めしコース	¥3,630	「宮崎牛の牛かつ」がメインのコース /自家製米の釜めし・お味噌汁・漬物・小鉢・茶碗蒸し・メイン・デザート						
			3,000円台	きなこ豚のロースかつ釜めしコース	¥3,300	「きなこ豚ロースかつ」がメインの御膳 /自家製米の釜めし・お味噌汁・漬物・小鉢・茶碗蒸し・メイン・デザート						

			3,000円台	宮崎牛ハンバーグ釜めしコース	¥3,300	「宮崎牛ハンバーグ」がメインの御膳 /自家製米の釜めし・お味噌汁・漬物・小鉢・茶碗蒸し・メイン・デザート								
			3,000円台	都城焼き肉三味舟盛り釜めしコース	¥3,410	「新・おもてなしご当地グルメ」。一度に宮崎牛・豚・鶏が味わえる贅沢ひとり焼き肉御膳がメイン。 /自家製米の釜めし・お味噌汁・漬物・小鉢・茶碗蒸し・メイン・デザート		3台	7日前まで	前日まで (1~2名程度の場合)	前振込・当日現金・後振込			
			3,000円台	きなこ豚の豚ちり鍋コース	¥3,300	「きなこ豚の豚ちり鍋(出汁で食べる豚しゃぶ)」をメインにしたお食事コース								
和食	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%e6%97%ac%e3%81%ae%6%96%99%e7%90%86%e3%81%a8%e3%81%8a%e6%b9%af%e3%81%ae%5%ae%bf-%e5%b8%b8%e7%9b%a4%e8%8d%98/	常盤荘	2,000円台	常盤荘 彩り籠 和朝食	¥2,200	通常ご宿泊のお客様のご朝食にご用意させていただいている和定食。								
			3,000円台	常盤荘 和食ランチ会席	¥3,850	旅館常盤荘の会席をランチにしました。全6-7品ほど。								
			5,000円台	常盤荘 きなこ豚の豚ちり鍋 会席	¥5,500	前菜からデザートまで約8-9品の季節替わり会席。 メインは「きなこ豚の豚ちり鍋(出汁で食べる豚しゃぶ)」, また宮崎牛のステーキも一皿含まれています。 通常ご宿泊のお客様のご夕食にご用意させていただいている会席。	100名様まで							
			5,000円台	常盤荘 宮崎キジのキジ鍋 会席	¥5,500	前菜からデザートまで約8-9品の季節替わり会席。 メインは「宮崎キジのキジ鍋」, また宮崎牛のステーキも一皿含まれています。 通常ご宿泊のお客様のご夕食にご用意させていただいている会席。								
			8,000円台	常盤荘 宮崎牛ヒレステーキ会席	¥8,800	前菜からデザートまで約8-9品の季節替わり会席。 メインは「宮崎牛ヒレステーキ」。通常ご宿泊のお客様のご夕食にご用意させていただいている会席。								
焼肉	http://meat-tourism.jp/meat_pickup/%E9%AB%98%E5%8D%83%E7%A9%82%E7%89%A7%E5%A0%B4%E3%83%AC%E3%82%B9%E3%83%88%E3%83%A9%E3%83%B3/	高千穂牧場	3,000円台	牛ロース・黒豚・ソーセージセット	¥3,190	牛ロース肉・黒豚肉・骨付きソーセージ・野菜盛・サラダ・スープ・ライス・漬物	250名様まで	20台	3日前まで	1日前間まで	初めての取引先の場合は、 前振込み・当日現金			
			5,000円台	黒毛和牛セット	¥5,610	黒毛和牛肉・野菜盛・サラダ・スープ・ライス・漬物								