

FOOD

和心創業



OH-JU

J-STYLE DINING

焼物



薩摩三味溶岩焼盛合せ

薩 溶岩焼

薩摩地鶏・六白黒豚・黒毛和牛
三つのお肉が楽しめる贅沢な一品!

お一人様 2,450円

溶岩焼は柚子ポン酢・胡麻ダレ・ステーキダレの3種類のソースで御賞味ください。
お一人様の御注文につき「つけダレ」は、お一つ準備致します。

単品・追加
でもどうぞ

- 薩摩地鶏 100g〜 1,100円〜
- 六白黒豚 100g〜 1,400円〜
- 黒毛和牛 100g〜 1,980円〜
- つけダレ 100円

400年前の桜島溶岩プレート
歴史を感じる鹿児島島の味覚をどうぞ



炒め物



- さつま地鶏コロコロ鉄板焼 980円
- 黒豚キムチ炒めはオムロールで 980円
- 生麺ちゃんぽんで櫻壽流焼きそば 840円
- あつあつジューシー黒豚石焼ハンバーグ 930円
- しっとりふわふわとろサバの西京焼 880円
- 牛肉ハラ身サイコロステーキゴロゴロ野菜 塩ダレ・醤油ダレ 1,500円
- 熟成六白黒豚ローストンテキ 120g 塩ダレ・醤油ダレ 1,200円
- 南国名物ゴーヤチャンプル 890円
- 揚げ茄子に豆腐黒豚味噌炒め 840円

J-style

PIZZAでいろいろ

各980円



青のりわさびに若布と玉葱、
黒豚味噌のピザ

わさびに黒豚味噌が合わさって風味が心地よく、味わい深い。

生ハムにチーズ、自家製キピナゴアンチョビソース
酒盗ネーズのピザ

生ハムとチーズに自家製のキピナゴアンチョビソースが絡まり絶妙な一品。

塩昆布とモッツアレラ、バジルオイルに
クレソンたっぷりのピザ

野菜の風味が楽しめて、さっぱりとした味わいが特徴。

赤海老に情熱のトマトソース
正統派のチーズピザ

赤海老がトマトソース、チーズと合わせり香り豊かで濃厚な味わいが絶品。

上記の価格は税抜表記です

揚げ物



- ジュワーッと肉汁手造り黒豚メンチカツ 360円
- サクサクごぼうとベーコンのかき揚げ 550円
- こしき島キビナゴフライ・天ぷら 650円
- 柚子こしょう風味の若鶏のから揚げ 700円
- 若鶏チキン南蛮自家製タルタルで 840円
- 季節野菜の天ぷら盛合せ **ハーフ** 530円 **レギュラー** 950円
- 旬の天ぷら盛合せ **ハーフ** 700円 **レギュラー** 1,300円
- 熟成六白黒豚ロースとんかつ **120g** 1,200円
- ミルフィーユ六白黒豚バラ肉とんかつ **120g** 1,200円

薩 旬の野菜サラダ **M** 650円 **L** 930円

温菜か冷菜どちらかお選びください

しっとり美味京湯葉と薩摩のマリアージュ

- さつま地鶏と生湯葉サラダロール 890円
- 六白黒豚しゃぶと生湯葉ロール 950円

- さつま地鶏の炙り刺身たたき風 840円
- 六白黒豚しゃぶサラダ豆腐といっしょにごまダレで 980円
- 至福のお刺身サラダ ~5種 **超お得!** 1,320円

その他本日のおすすめにて旬の物ご案内致しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。



サラダ

お刺身



鮮度が決め手その日水揚げのこしき島名物!

薩 きびなご刺身 680円

鹿児島スタイルの酢味噌で御賞味ください

名物!

本日の お刺身 **特** 盛り合わせ

3品盛り 400	840円
4品盛り 500	1,030円
5品盛り 600	1,220円
6品盛り 700	1,410円

新鮮な鹿児島の海の幸をごゆっくりとお楽しみください

盛り付けは2人前からとなります。
2人以上ご注文されるお客様は赤文字の料金を追加人数分頂戴します。

上記の価格は税抜表記です



酒肴



- 平凡なもずく酢 270円
- 自家製浅漬け盛合せ 270円
- 茶豆の枝豆 320円
- 日本酒党にホタルイカ沖漬け 320円
- 枕崎から鰹の腹皮たっぷり大根おろしに白ポン酢 430円
- 酢の物3皿本日の一押し 500円
- 無添加さつま揚げ～3種 ハーフ 360円 レギュラー 690円
- ワイン党には生ハムとチーズの盛合せ 780円
- 櫻壽名物シメサバサンドウィッチ 720円

高産王国
鹿児島肉
200g使用

しゃぶしゃぶはなもん焼

薩

薩摩三昧

しゃぶしゃぶはなもん焼の
すき焼きは笹垣牛蒡のみになります。

さつま地鶏・六白黒豚・黒毛和牛の3つのお肉が楽しめます

お一人様 2,360円

お二人様より承ります。

薩

薩摩三昧せいろ蒸し

桜島のマグマのように吹き上がる蒸気

さつま地鶏・六白黒豚・黒毛和牛の3つのお肉が楽しめます

お一人様 2,360円

お二人様より承ります。

薩

一人鍋六白黒豚の

しゃぶしゃぶはなもん焼

雑味がなく栄養素も豊富で、濃厚なお肉の味を楽しめます

お一人様 1,400円



煮鍋



お一人様の御注文につき「卵」「つけダレ」は、お一つ準備致します

メにはやっぱり!

鍋の最後は
これで決まり!



● ぞうすい・
生麺ちゃんぽん
各200円

単品・追加でもどうぞ

- さつま地鶏 100g 860円
- 六白黒豚 100g 1,080円
- 黒毛和牛 100g 1,500円
- 卵・つけダレ 100円

基本的にゴマダレは付けません。白出汁と白ポン酢でお召し上がりください

上記の価格は税抜表記です

温物麺



- まかないスタイル具沢山の大きめ茶わんむし 480円
- こだわり卵のふわふわだし玉子 650円
- 特製黒豚味噌を巻いただし巻き玉子 710円
- だし巻き玉子あさりのあんかけ関西風 780円
- 天草から毎朝届く活アサリ～酒蒸し/バター お二人様までお分けいたします 690円
- 揚げ出し肉豆腐はたっぷりの大根おろしと一緒に 790円
- ゴロゴロ野菜と黒豚の角煮 930円
- 黒豚ちゃんぽん 840円
- 薩摩川内市ご当地グルメキビナゴラーメン 780円

お二人様までお分けできる商品はスタッフまでお尋ねください。

おむすび

- のり 180円
- 梅 210円
- 黒豚みそ焼おにぎり 270円

お茶漬け

- のり 360円
- 梅 400円
- 鯛 930円

- 和食ならではのまかないチャーハン 普通盛り 790円 大盛り 980円
- 和食屋のオムライス～和/洋 1,080円
- ごはんセット～味噌汁・香の物 380円



ごはん物

デザート



- 本日のアイスクリーム 250円
- 3色のアイス 460円
- レアチーズケーキとアイス盛り 580円
- ごっついアイスの塔 800円

上記の価格は税抜表記です

旬の食材ならではの
おいしさを感じて

旬感

1人前 2,500円 (税別)



小鍋立

お食事

付出し

デザート

旬箱
煮物
酢物
揚げ物

お造り
鮮魚4種盛り

旬菜

内容・素材を重視し
さらにグレードアップしました

1人前 3,200円 (税別)

桜

月毎に替る旬のコース料理
鹿児島ならではの地の味覚を

1人前 2,700円 (税別)



小鍋立

焼物

揚げ物

煮物

デザート

旬鉢

お食事

寿

月毎に替る
季節のコース

1人前 3,500円 (税別)

要予約

慶事・法事・記念日等、
様々なプランのお集まりの際には、
オードブルパーティプラン(ドリンク込み)
3,500円~がございます。
ぜひ皆様ご予約くださいませ。

FREE
DRINK
飲み放題
プラン

上記コース等に飲み放題をおつけすることができます。

● 1,500円コース (税抜)

※生ビールは、お一人様二杯までとなっております。

● 2,000円コース (税抜)

※生ビールは、飲み放題となっております。



詳しくは
スタッフまで
お尋ねください

姉妹店もどうぞよろしくお願ひ致します



和心創味
凜
"RIN"

宇宿2丁目3-5
オブシァミスミ内

11:00~15:00(昼膳)
17:00~21:00(夜膳)

☎099.230.0777
(ご予約承ります)



和心創菜
味菜み
"MINAMI"

鹿児島市東千石町10-1
文化ビルディング2F

11:30~14:00(昼膳)
17:30~22:00(夜膳)

☎0120.756.373
(ご予約承ります)



家烹酒肆
世楽
"SEIRA"

鹿児島市山之口町7-38

月~木/17:30~1:00
金~土/17:30~2:00

☎099.225.3999
(ご予約承ります)



薩摩
黒豚百寛
"KUROBUTA HYAKKAN"

鹿児島市西田二丁目20-9

11:30~14:00(昼膳)
17:30~23:00(夜膳)

☎099.255.1232
(ご予約承ります)