

2018「迎春の膳」
1月グルメコースお献立

前菜
百寛名物開拓菜で炙って
焼野菜のバーニャカウタースタイル
キビナゴ一夜干し
小芋丸十南瓜ブロッコリー
さつま地鶏炭焼き
こしき鳥からキビナゴアンチョビソースで

小鍋立
あんこう美白鍋(豆乳味噌仕立)
巻白才法蓮草豆腐えの木

お刺身
迎春創作寿司5種
・とろサーモン炙り
・辛子ネーズ
・岩のり
・揚げ茄子
・豚みそ
・寒サバ
・おろしポンズ
・煮つめ生姜
・ガリ生姜

洋菜
六白黒豚自家製厚切りハム
(醤油バター焼き)
冬大根とジャンボ椎茸ステーキ
たっぷりのクレソン

酒媒
酒の肴を3品盛って
一、タタキ胡瓜にズワイ蟹味
酒盗ネーズ
二、公魚の南蛮漬けパブリカ2色
三、赤なまこみぞれ和え

蒸物
鱈と鱈白子の茶わん蒸し
利久あんかけ

お食事
冬野菜たっぷりの黒豚ちゃんぽん
ちっちゃいおむすびと

デザート
苺ケーキにミックスベリー
ホイップミント

要予約 お一人様 **2,980円** (税別)

新年会ポッキリプラン

ご予約承ります 飲み放題付きの幹事様に嬉しいプラン

お膳STYLE 税込 **4,000円**ポッキリ

- 前菜 ●小鍋立 ●お刺身 3種盛り ●煮物 ●蒸物
- 揚げ物 ●焼物 ●酢の物 ●お食事 ●デザート

お膳STYLE 税込 **5,000円**ポッキリ

- 前菜 ●小鍋立 ●お刺身 5種盛り ●煮物 ●蒸物
- 揚げ物 ●焼物 ●酢の物 ●お食事 ●デザート

お鍋STYLE 税込 **4,000円**ポッキリ

- 前菜 ●お刺身 3種盛り
- 黒豚(しゃぶしゃぶ or すき焼き)
- メの麺 ●デザート

お鍋STYLE 税込 **5,000円**ポッキリ

- 前菜 ●お刺身 5種盛り
- 薩摩三昧(しゃぶしゃぶ or すき焼き) ●メの麺
- デザート

2名様から
2日前まで
要予約

ポッキリ
の味覚
コース

- ふぐ皮湯引きサラダ仕立
- ふぐ刺身
- ふぐちり鍋
- サバふぐ唐揚げ
- ぞうすい
- 本日のデザート

2月末迄

お一人様 **5,800円** (税別)

【新年 2日より営業しております】

薩摩 黒豚百寛

☎ 099-255-1232

鹿児島市西田二丁目20-9(鹿児島中央駅西口徒歩3分)
メール satumakurobuta@sa8.gyao.ne.jp
juraku.me/home/hyakan/

鳴 き声以外はすべて料理しました。

山の幸・海の幸 取り揃えております。

堀 半個室スタイル 座敷は堀こたつ 最大40名様迄

宴 選べるスタイル お膳orお鍋 **4,000円**~

昼・夜 とも 駐車補助あり

子 旬を盛る百寛膳 定番ランチ **1,390円**~ **800円**~