

2018年
櫻壽の

いらっしやい

あした
春
きたたら

甘味 和心創楽櫻壽 調理部 謹製 桜ちやいんす 黒豆 苺 和心創楽櫻壽 調理部 謹製	食事 桜鯛めし 春の最中 桜鯛めし 春の最中	揚げ物 土鍋で季節ははん 桜鯛めし 春の最中	酢物 春の訪れ 春の訪れ	蒸物 桜鯛めし 春の最中	焼物 鮭の茶種焼 紅白の酢・数種	小鍋 新若布 省 京葱巻白茶 油揚げ 鮭の白出汁 春の訪れ	お刺身 水いか 馬鹿貝 10種のササゲ さくら 鯛唐鍋	煎茶 櫻壽名物 炭火土輪焼き 赤海老 抽脂焼 指箱空豆 新がばり スモーク牛舌 ベンおえ 春の鹿島島の鮮 おんりの紗羅太任立
--	---	--	---------------------------	---------------------------	-------------------------------	---	---	---

ALLDAYS

3/1(木) ~ 3/31(土) まで

前日迄の要予約で
通常3,500円(税別)を
[お一人様]

2,980円
(税別)

歓送迎会ご予約承り中!!

宴

お1人様ずつ
旬和食
会席STYLE

みんなで楽しむ
鍋メイン
(スキヤキ・しゃぶしゃぶ・海鮮)
どちらか1つお選びください

飲み放題

ポツキリプラン

お1人様 **4,000円** (税込)
お1人様 **5,000円** (税込)
お1人様 **6,000円** (税込)

ダイナミックなパフォーマンスでニュースタイルの日本料理を



099-227-7717

昼:11:30-14:00 夜:17:30-23:00
[年中無休] 鹿児島市千日町9-14

juraku.me



和心創楽 味楽み



家立酒肆 世樂



黒豚百寛 豚飯



和心創楽 凜

