

- 豚汁 300
- とすく酢 350
- 南蛮漬 400
- トマトスライス 350
- ホタルイカ漬 380
- まぐろ浅漬 350
- かつまあげ 630
- シマサビトウチ 780
- クリンサラダ 600
- 生ゆばとやの 980
- 黒豚しほ焼 830
- 温野菜 800
- 野菜スタック 680
- 地鶏多り刺身 780
- 出内刺身 980
- お刺身 3種 800, 5種 1,200, 7種 1,580
- 茶碗蒸し 200
- 黒豚せいそ黒 1,580
- 黒豚すし焼 1,480
- 魚のしほ焼 1,580
- だし巻卵 620
- 地鶏炊飯焼 830

- 黒豚焼魚 (2枚入り) 780
- 黒豚女子お焼 880
- フランスドステーキ 430
- 揚中内豆腐 850
- 若鶏唐揚 630
- たまご南蛮 780
- 天ぷら盛合せ 780
- 黒豚軟骨唐揚 850
- 黒豚焼そば 780
- 黒豚ちゃんぽん 800
- おムライス 900
- ごはんセット 330
- お味噌ごはん 400
- 豚汁セット 530 (お刺身 400)
- おにぎり 塩 150, のり 180
- お茶づけ 各種 400
- 季節のアイス 250
- 3色のアイス盛 580
- パンパコッタ 380
- おのけーき 600

※お刺身の他は全て後付けです
和創味 凍

月替わりグルメコース

秋味

御取立

- 前菜 **りんごの300g**
- 羊羹と平の子浸し
- 秋刀魚の甘露煮
- 自家製ピクルス
- 小鍋立 合盛の秋
- ちんち鍋 (黒豚鶏団子)
- 割鮮 (岩瀬直送)
- お刺身盛 (10種)
- 牛肉豆腐
- ガネ夫
- 秋鮭西条焼
- お食事 (お刺身の残り)
- 五目いしやうと味噌汁
- 茶碗蒸しとしいし
- デザート 別腹のケーキ
- 黒豆のソルベと
- こしあんアイスケーキ

お一人様 **2,300** 円 (税別)

和創味 凍調理部

平成二十九年神無月

◎寿コース(2,800円【税別】)も準備しております。
※仕入れの状況により、内容が異なる場合がございます。

昼膳

ひるぜん 11:00~14:30



社膳
ちよつとおしゃれに昼ごはん
季節を盛る、旬を食す
たまり箱 (税別)
1,000円

ちよつと追加でもう1品!!

- ① 若鶏唐揚げ 追加400円
- ② チキン南蛮 追加480円
- ③ 本日の焼魚 追加580円
- ④ 本日の煮魚 追加580円
- ⑤ 天ぷら盛合せ 追加580円
- ⑥ お刺身盛合せ 追加680円
- ⑦ 黒豚しゃぶ又はすき焼き 追加850円
- ⑧ 本日のデザート 追加300円

定食

- 具沢山オリジナルとんかつ味 黒豚しゃぶ又はすき焼き 800円
- 隠し味は黒酒、大人の唐揚げ 若鶏唐揚げ 800円
- 自家製タルタルソースたっぷりめ チキン南蛮 880円
- 2種入り、内容はスタップまで 本日の焼魚 980円
- これぞ職人の味、たっぷりよと 本日の煮魚 980円
- 旬の物5種 天ぷら盛合せ 980円
- 本日の鮮魚6種盛り お刺身盛合せ 1,080円
- ごはん、汁物、唐揚げ、茶わんむし お子様ははなまる 400円

要予約 祝・法事、様々なお集まりには、ご予算に応じて昼膳1,800円~ご予約(座敷)承ります。

ご予約
お問合せ

☎099-230-0777

鹿児島市宇宿2-3-5 オブシヤミスミ3F

月替わり 会席 コース

四季折々の、素材をつかった会席料理を新しいカタチで...。ちよつとしたお集まり、様々なお席にぴったりのコースです。



本日の
小鍋立

※コース料理は2名様から承ります。
※お料理の内容は裏面ににてご案内しております。

一人様 **2,300円** (税別)

上記メニューに飲み放題もお付けすることが出来ます。

飲放時間 60分 **3,500円** (税別)

飲放時間 90分 **3,700円** (税別)

飲放時間 120分 **4,000円** (税別)

お刺身・小鍋立グレードアップ
一人様 **2,800円** (税別)

Rin Style
お祝いパーティ
2,000円 (税別)

上記メニューに飲み放題もお付けすることが出来ます。
飲放時間 60分 **3,200円** (税別)
飲放時間 90分 **3,400円** (税別)
飲放時間 120分 **3,700円** (税別)

お子様オードブル
要予約
小学生まで **1,000円** (税別)
中学生まで **1,500円** (税別)

●2,000円(税別)プランも準備しています。
●プラス500円(税別)でソフトドリンク飲み放題をお付けすることが出来ます。