

- 豚汁 300
- とすく酢 350
- 南蛮漬ハク 400
- トマトスライス 350
- ホタルイカ漬 380
- まぐろ浅漬け 350
- かつまあげ 630
- シメジカツ 780
- グリンスラタ 600
- 生ゆはちま 980
- 黒豚しゃぶ 830
- 温野菜 800
- 野菜スタック 680
- 火鶏多刺身 780
- 出肉 980
- お刺身 800
- 茶碗蒸し 200
- 黒豚せいろ黒 1580
- 黒豚しゃぶ焼 1480
- 魚のしし 1580
- だん巻卵 620
- 地鶏炊飯焼 830

- 黒豚焼魚 (2枚入り) 780
- 黒豚女子お灸 880
- フライドホトト 430
- 揚中肉豆腐 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
- オムライス 900
- ごはんセット 330
- お味噌汁 400
- 豚汁セット 400
- おひきり 180
- お茶づけ 400
- 季節のアイス 250
- 3色のアイス盛 580
- パンラック 380
- おのけーき 600

師匠

お一人様 2,300円 (税別)

- 御献立
- 天ぷら
- お刺身
- 黒豚しゃぶ鍋
- 小鍋
- お刺身盛合せ
- 生ハムとポテト
- 火炙りお灸
- 鶏つくね照焼
- 油物
- 蟹クリーム
- カニクリームとウイング
- お刺身
- しじみの炙り物
- デザート
- りんごケーキ
- 早稲科トウモロコシアイス
- バナナとクリームアイス

◎寿コース(2,800円)税別(1)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。



想創味凍

# 昼 膳

ひるぜん 11:00~14:30



## たまご箱

ちよつとおしゃれに昼ごはん  
季節を盛る、旬を食す

1,000円 (税別)

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 黒豚ちゃんぽん 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、内容はスタッフまで 本日の焼魚 980円
- これぞ職人の味、たっぷり 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、茶わんじし 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 オブシアミスミ3F

## 会席 コース

月替わり  
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。

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。



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。

飲み放題時間 60分 ポッキリ 3,500円 (税別)

飲み放題時間 90分 ポッキリ 3,700円 (税別)

飲み放題時間 120分 ポッキリ 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)

**和食屋**

Rin Style

お刺身 2,000円 (税別)

**パーティプラン**

上記メニューに飲み放題もお付けすることが出来ます。

飲み放題時間 60分 ポッキリ 3,200円 (税別)

飲み放題時間 90分 ポッキリ 3,400円 (税別)

飲み放題時間 120分 ポッキリ 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。