

- 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
- 生ゆはちまの 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 800 (3種), 1,200 (5種), 1,580 (7種)
- 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 (27枚入) 780
- 黒豚女子お焼 880
- フライドホトト 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 (お粥 150, お粥 200)
- お味噌ごはんセット 400
- 豚汁セット 530 (豚汁のみ 400)
- おひさまリ 180 (塩 150, 各種お魚 230)
- お茶づけ 980 (各種お魚 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
- 把剣味凍

◎月替わりグルメコース

迎春

伊勢立



お一人様 2,300円 (税別)

1/5割からとなります。

- 前菜 3つ盛り
- 赤いお刺身酢
- 南蛮のまぐろ
- 公魚佃煮
- 小鍋 1人前
- 黒豚と蕪の柚子鍋
- お刺身盛合せ
- 和盛
- 黒豚と小粒のか揚げ
- 泉沢山の野菜炒め
- 早目の焼魚
- 和菓子
- ロール白菜
- お食事
- 豚汁と鶏唐揚
- デザート
- 抹茶のふわーと
- 塩ミルクのアイス小豆

◎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。

平成三十一年正月吉日

把剣味凍

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
季節を盛り、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 黒豚しゃぶはん 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 子ちゃん南蛮 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 オブシアミスミ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。

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。

60分 ポッキリ 3,500円 (税込)

90分 ポッキリ 3,700円 (税込)

120分 ポッキリ 4,000円 (税込)

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)

和食屋

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。

60分 ポッキリ 3,200円 (税込)

90分 ポッキリ 3,400円 (税込)

120分 ポッキリ 3,700円 (税込)

お子様オードブル
1,000円 (税別)

小学生まで 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。