

- 豚汁 300
- とすく酢 350
- 南蛮漬ハゲ 400
- トマトソース 350
- ホタルイカ沖漬け 380
- まぐろ浅漬け 350
- かつまあげ 630
- シマサビトウチ 780
- グリンスラタ 600
- 生ゆはちまの 980
- 黒豚しほ焼酎 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), 1200 (5種), 1580 (7種)
- 茶碗蒸し 200
- 黒豚せいろ蒸し 1580
- 黒豚すし焼 1480
- 魚のしほ焼 1580
- だし巻卵 620
- 地鶏炊飯焼 830

- 黒豚焼魚 (2種入り) 1780
- 黒豚女子お焼酎 880
- フランスオムレツ 430
- 揚げた内豆腐 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
- 黒豚ちんぽん 800
- オムライス 900
- ごはんセット 330 (お刺身 150, 揚げ物 200)
- お味噌汁 400
- 豚汁セット 530 (お刺身 400)
- おにぎり 180 (塩), 230 (お刺身)
- お茶づけ 90 (鯛茶)
- 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
- 黒豚焼魚 (2種入り) 1780

※お刺身の他は全て後抜きです
把劍味凍

◎月替わりグルメコース
季節の膳
2,300円 (税別)

- 前菜 3品盛
- とすく酢
- ハイネキ煮
- 高野豆腐

- 小鍋立
- 黒豚と温野菜
- あじのステーキ仕立て

- 刺身
- 旬の刺身盛り
- お刺身盛り

- 和盛り
- 自家製焼豚
- 白身魚茶巾
- 揚げ物

- 油物
- 自身魚の唐揚
- 特製香味ソース掛け

- お食事
- 冷たい白めしとちりめん
- 焼明太子唐揚
- デザート
- 豆乳パンナコッタ



長三年智
把劍味凍

◎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



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、内容はスタッフまで 本日の焼魚 980円
- これぞ職人の味、たっぷりとお刺身盛合せ 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。

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)

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)

和食屋

パーティプラン

お子様オードブル
1,000円 (税別)

要予約
2名様~
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。