

FOOD

和心創業



OH-JU

J-STYLE DINING

焼物



薩摩三味溶岩焼盛合せ

薩 溶岩焼

薩摩地鶏・六白黒豚・黒毛和牛
三つのお肉が楽しめる贅沢な一品!

お一人様 2,450円

溶岩焼は柚子ポン酢・胡麻ダレの2種類のソースで御賞味ください

単品追加
でもどうぞ

- 薩摩地鶏 100g〜 1,100円〜
- 六白黒豚 100g〜 1,400円〜
- 黒毛和牛 100g〜 1,980円〜

400年前の桜島溶岩プレート
歴史を感じる鹿児島県の味覚をどうぞ



炒め物



- さつま地鶏コロコロ鉄板焼 980円
- 黒豚キムチ炒めはオムロールで 980円
- 生麺ちゃんぽんで櫻壽流焼きそば 840円
- あつあつジューシー黒豚石焼ハンバーグ 930円
- しっとりふわふわとろサバの西京焼 880円
- 牛肉ハラ身サイコロステーキゴロゴロ野菜 塩ダレ・醤油ダレ 1,500円
- 熟成六白黒豚ローストンテキ 100g 1,000円
- 南国名物ゴーヤチャンプル 890円
- 揚げ茄子に豆腐黒豚味噌炒め 840円

J-style

PIZZAでいろいろ

各980円



青のりわさびに若布と玉葱、
黒豚味噌のピザ

わさびに黒豚味噌が合わさって風味が心地よく、味わい深い。

生ハムにチーズ、自家製キピナゴアンチョビソース
酒盗ネーズのピザ

生ハムとチーズに自家製のキピナゴアンチョビソースが絡まり絶妙な一品。

塩昆布とモッツァレラ、バジルオイルに
クレソンたっぷりのピザ

野菜の風味が楽しめて、さっぱりとした味わいが特徴。

赤海老に情熱のトマトソース
正統派のチーズピザ

赤海老がトマトソース、チーズと合わさり香り豊かで濃厚な味わいが絶品。

上記の価格は税抜表記です

酒肴



- 平凡なもずく酢 270円
- 自家製浅漬け盛合せ 270円
- 茶豆の枝豆 320円
- 日本酒党にホタルイカ沖漬け 320円
- 枕崎から鰹の腹皮たっぷり大根おろしに柚子ポン酢 430円
- 酢の物3皿本日の一押し 500円
- 鮫島屋の無添加さつま揚げ～3種 **ハーフ** 360円 **レギュラー** 690円
- カンタン! 黒豚冷しゃぶサラダたっぷりのコールスローに胡麻ダレ 580円
- ワイン党には生ハムとチーズの盛合せ 780円
- 櫻壽名物シメサバサンドウィッチ 720円

畜産王国
鹿児島
鹿島の肉
200g使用

しゃぶしゃぶお肉焼

薩

薩摩三昧

しゃぶしゃぶは葱のみ、
すき焼きは笹垣牛蒡のみになります。

さつま地鶏・六白黒豚・黒毛和牛の3つのお肉が楽しめます

お一人様 2,360円

お二人様より承ります。

薩

しゃぶしゃぶお肉焼

桜島のマグマのように吹き上がる蒸気

さつま地鶏・六白黒豚・黒毛和牛の3つのお肉が楽しめます

お一人様 2,160円

お二人様より承ります。

薩

一人鍋六白黒豚の

しゃぶしゃぶお肉焼

雑味がなく栄養素も豊富で、濃厚なお肉の味を楽しめます

お一人様 1,400円



煮込み鍋



メにはやっぱり!

鍋の最後は
これで決まり!



● ぞうすい・
生麺ちゃんぽん
各200円

単品・追加でもどうぞ

- さつま地鶏 100g 860円
- 六白黒豚 100g 1,080円
- 黒毛和牛 100g 1,500円

基本的にゴマダレは付けません。白出汁と柚子ポン酢でお召し上がりください

上記の価格は税抜表記です

温物麺



- まかないスタイル具沢山の大きめ茶わんむし 480円
- こだわり卵のふわふわだし玉子 650円
- 特製黒豚味噌を巻いただし巻き玉子 710円
- だし巻き玉子あさりのあんかけ関西風 780円
- 天草から毎朝届く活アサリ～酒蒸し/バター お二人様までお分けいたします 690円
- 揚げ出し肉豆腐はたっぷりの大根おろしと一緒に 790円
- ゴロゴロ野菜と黒豚の角煮 930円
- 旬の野菜と黒豚石焼おこげ 1,030円
- 黒豚ちゃんぽん 840円
- 薩摩川内市ご当地グルメキビナゴラーメン 780円

お二人様までお分けできる商品はスタッフまでお尋ねください。

おむすび

- のり 180円
- 梅 210円
- 鮭 230円
- 黒豚みそ焼おにぎり 270円

お茶漬け

- のり 360円
- 梅 400円
- 鮭 430円
- 鯛 930円

- 和食ならではのまかないチャーハン 普通盛り 790円 大盛り 980円
- 和食屋のオムライス～和/洋 1,080円
- ごはんセット～銀しゃり・味噌汁・香の物 380円



ごはん物

デザート



- 本日のアイスクリーム 250円
- 3色のアイス 460円
- レアチーズケーキとアイス盛り 580円
- ごっついアイスの塔 800円

上記の価格は税抜表記です



細巻き

1合 600円
1.5合 880円
尚 (魚の細巻き)
ウニの細巻き
は各 400円UP
1本お付け致します



寿樂55年 先代お受け継いだ
若鶏唐揚げ
大人の 柚子の風味
6ヶ 600円 9ヶ 880円

おみやげ

時代を超えて愛される
男の宿命 待てど待てど
大切な方へ...是非!!



黒豚 海老天ぷら
大巻き 極上太巻き
ウニの巻き 貝葉巻
ウニの巻 焼きたまご
色とりどり
お好み申し付け
くださいませ

真魚棒寿司

1本 880円

全この食材 新鮮安全 安心な物ですが
2時間以内に食べていただくようお願いいたします。

お好み申し付けください。できる限りやります。高級食材は別途料金がかかります。

旬を盛り
朱子節 喰う



創作 にご寿司

1合 1,000円
1.5合 1,480円
7ヶに細巻き
11ヶに細巻き

- 上記の料金は、消費税は含まれておりません 別途承ります。
- オードブル盛合せ、お刺身、大皿寿司に予算に応じてやります。
- パーティー料理、出張料理、ケータリング等に相談ください。

一味同心



料理を創ることの大切さをわが創り出す人のまを尊敬しあがたく思ふ人は心やさしく温かい人です
先輩や同僚の様子を見て技を一つでも盗めた人は自ら学ぶ人です
細かい味の違い調味料や隠し味を見抜いた人は自分の感性を磨ける人です
旬の野菜や魚の色彩・香り・食感・味ゆきを察した人は心曲豊かな人です
一粒の米・一個の白菜・一本の大根の中に命を感じた人は思ふがある人です
食材がお客様の胃の中納まるまでの道のり、決心の働く人の情熱を思い描ける人は
鯛の切身に生きた姿を想像し「おん」
想像力と思入りのある人です
自分の料理をぶいしと感ぜられしと思つた人は幸福な人生を送れる人です
毎日の生活の中に稍や野菜米木の実育つたのも嬉しく感じたい人は慈しむ心のある人です
料理を創ること仲間が増えた人は同僚を見直した人は人と共に生きる人です
誰かが多信してくれそうになっても断れた人は独り立ちをしていく力のあつた人です
いだけますすいんちをすすましの言える人は感謝の気持ちをしんばい人です
「人間味」
それが私共の目指す究極の味覚であり限りなく母の命もあつた味の
家族揃って食事をする楽しさを知った人はだれからもまこと愛されたい人です

「一味同心」

同じ目的のために心をひとつにすること。
毎日毎日の会話と、自分の様を皆に伝えて心をひとつに実行するという意。

姉妹店もどうぞよろしくお願ひ致します



和心創味
凜
"RIN"

宇宿2丁目3-5
オブシアシスミ内

11:00~15:00(昼膳)
17:00~21:00(夜膳)

☎099.230.0777
(ご予約承ります)



和心創菜
味菜み
"MINAMI"

鹿児島市東千石町10-1
文化ビルディング2F

11:30~14:00(昼膳)
17:30~22:00(夜膳)

☎0120.756.373
(ご予約承ります)



和美酒美
おばんざい
"OBANZAI"

鹿児島市船津町5-20
ホテルゲートイン2F

6:30~9:30(朝膳)
11:30~14:00(昼膳)
17:30~22:00(夜膳)

☎099.225.5550
(ご予約承ります)



家烹酒肆
世楽
"SEIRA"

鹿児島市山之口町7-38

月~木/17:30~1:00
金~土/17:30~2:00

☎099.225.3999
(ご予約承ります)



薩摩
黒豚百寛
"KUROBUTA HYAKKAN"

鹿児島市西田二丁目20-9

11:30~14:00(昼膳)
17:30~23:00(夜膳)

☎099.255.1232
(ご予約承ります)

