

おひとり様でもお気軽に“黒豚”を楽しめる

薩摩御膳

SATSUMA_GOZEN

六白黒豚とは…

六身体に六ヶ所白い部分があるのが特徴で
きめが細かく、歯切れが良いお肉です。
また、アミノ酸の量が多い為、肉質が柔らかく、
ほのかな甘みを持っています。
鹿児島産純粋黒豚の中でも流通量の1%にも満たないため、
幻とも言われる最高クラスのブランドを誇ります。

メインのお料理を「しゃぶしゃぶ」か「すき焼」からおえらびください
また、とんかつにも変更できます。

物上

黒豚

すき
しゃぶ

膳



2,750円

1人前

※すき焼は卵でお召し上がりください。

伊鹿兒島の北海道
井出伊佐・大口さん
のしゃり

キビナゴ刺身
鹿兒島スタイル
酔みそで

柚子胡椒

小鍋立
日本の宝
枕崎鱈節の白出汁
たっぷり金山葱

福山黒酢
柚子ポン酢

だし巻き玉子

さつま揚げ

付出し

上記の価格は全て税込表記です



薩摩の湯葉でかごしまを巻く 地産地消のマリアージョ

薩 生湯葉黒豚しゃぶロール

(豆腐にサラダ、ゴマタレ風味)

1,190円

薩 かごしま地鶏生湯葉ロール

(キムチにサラダ、黒ドレッシング)

1,100円

特 お刺身さしみ生湯葉ロール

(贅沢なお刺身サラダスタイル)

1,190円

・平凡な旬の野菜サラダ

M 640円 L 1,080円

名物

・豪快刺身盛合せ

3~4人前 2,950円

コシキ島、その日の水揚げしか食べれません。

薩 キビナゴ刺身 は酢みそで 750円

特 本日のお刺身盛合せ

3 品盛り

930円
(440円)

4 品盛り

1,150円
(550円)

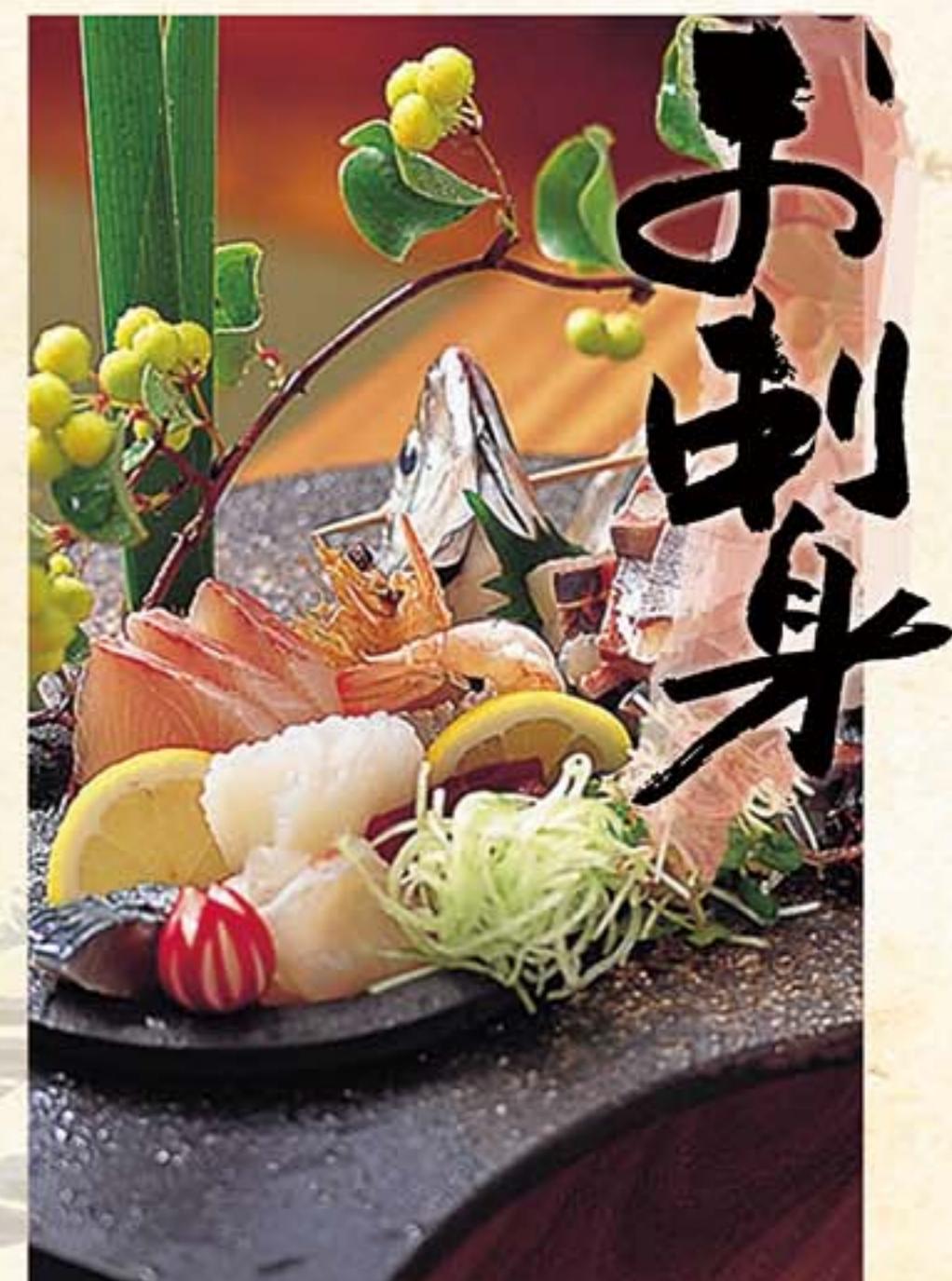
5 品盛り

1,350円
(660円)

6 品盛り

1,550円
(770円)

() で追加盛りします。通常は2人分です。



手作り

・ 黒豚メンチカツ

1個 530円

ホクホク吹上から

・ 塩ゆで落花生

440円

味菜み名物 (サンド野菜にワサビが決めて)

・ シメサバサンドライッシュ

1,080円

薩 無添加 さつま揚げ

3種 830円

かごしま

・ 地鶏コロコロ鉄板焼

1,080円

かごんまおやじの酒の友

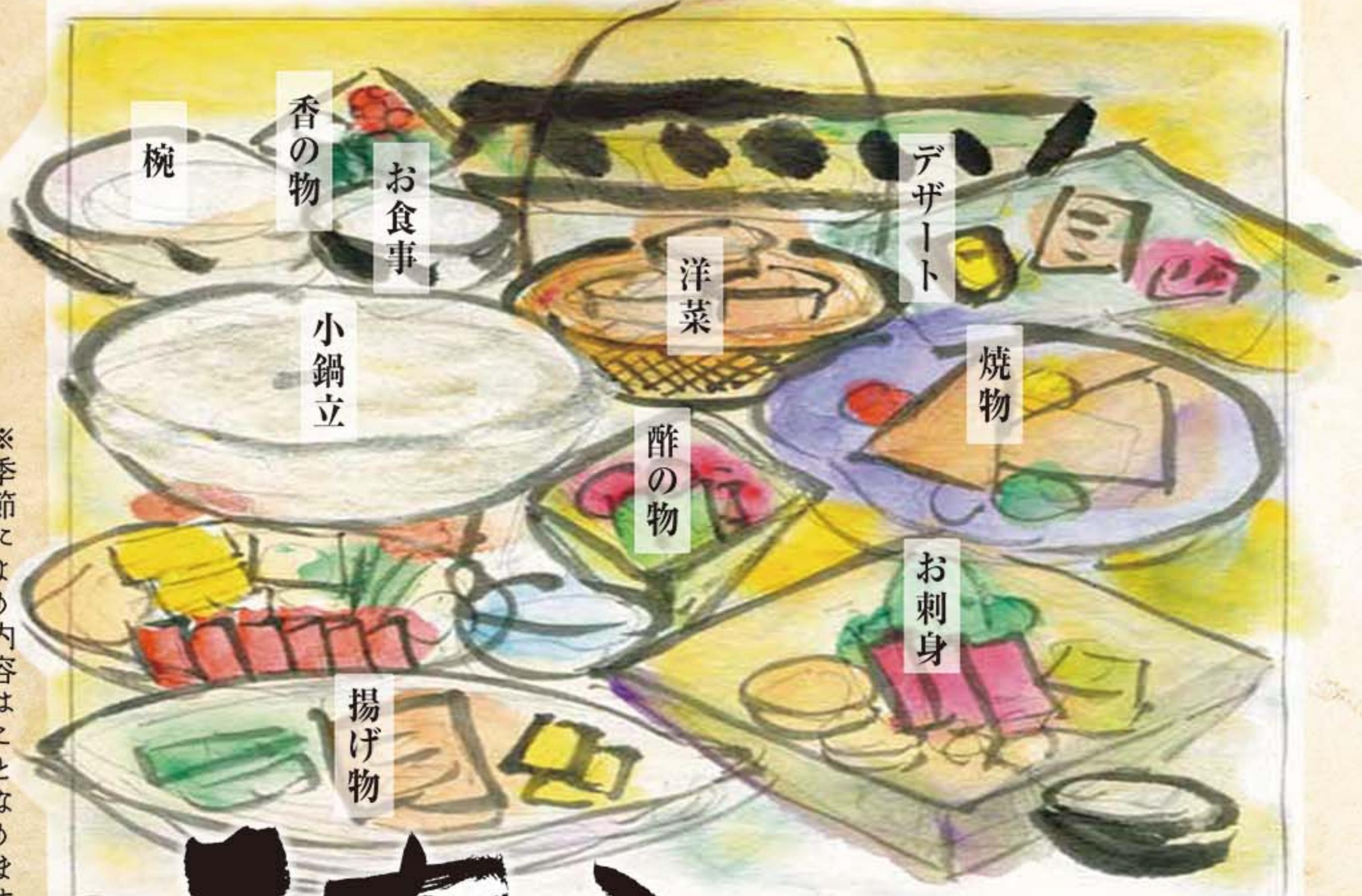
・ 黒豚なんこつ焼

1,080円

あの手、この手、職人の知恵と経験、そしてセンスをご賞味ください。

※季節により内容はことなります。

薩摩料理



みやわき
1人前 4,200円

さくら
1人前 5,280円

慶事・法事、記念日等、様々なシチュエーション
お客様の御要望にお応え致します。

「かごんま」のちょっとおしゃれな晩ごはん、畜産王国鹿児島の郷土料理
味菜みらしく、旬と季節を盛り込みました。

下薩摩の旨所
1人前 3,520円

下薩摩原味
1人前 4,620円

お好み申しつけくださいませ

上記の価格は全て税込表記です



薩摩三昧 すき焼き

1人前 2,620円

2人前より承ります

薩摩三昧 せいろ蒸

1人前 2,620円

2人前より承ります

一人鍋
極上六白

黒豚 すき焼き

1人前 1,540円

2人前より承ります

桜島の噴火のように吹き上がる湯けむり、温泉王国

契約農家直送、最初は黄金出汁で、次は白ポンズで

別途人数のつけダレ、卵は追加料金をいただきます。



薩摩三昧溶岩焼盛合せ

薩

溶岩焼

1人前 2,860円

溶岩焼は柚子ポン酢・胡麻ダレ・ステーキダレの3種類のソースで御賞味ください。
お一人様の御注文につき「つけダレ」は、お一つ準備致します。

- 薩摩赤鶏
- 六白黒豚
- 黒毛和牛
- つけダレ

100g 1,210円

100g 1,540円

100g 2,180円

110円

400年前の桜島溶岩プレート
歴史を感じる鹿児島の味覚をどうぞ



上記の価格は全て税込表記です

季節をお膳スタイルに盛り込んだ
お酒の席にピッタリのコース仕立て

おまかせ三幸

1人前

2,750円

おまかせ五幸

上記のコースに素材をアップグレード！ちょっと粋に。

1人前

3,850円

FREE
DRINK
飲み放題
プラン

宴 1,650円 or 2,200円で
飲み放題は貰えます！

上記の価格は全て税込表記です



炒め物

- かごしまおふくろの味
- 茄子と黒豚味噌炒め
- 980円
- 南国
- ゴーヤと黒豚のチャンプル
- 1,020円
- 極上
- 六白黒豚ロースとんかつ
- 100g 1,080円~
- 極上
- 六白黒豚バラ肉ミルフィーユとんかつ
- 100g 1,080円~
- 鹿児島
- 黒毛和牛いちば肉 おつまみステーキ
- 100g 1,580円~
- 鹿児島
- 黒毛和牛たたき風 は葱まみれ(ポンズ味)
- 100g 1,680円~

- ジュウシーフィレ肉の 唐揚げ
- 6個 660円
- 自家製タルタルソース チキン南蛮
- 780円
- 薩
- コシキ島 キビナゴ天ぷら又は フライ
- 770円
- 旬の野菜天ぷら
- M 580円 L 1,200円
- 王道 天ぷら盛合せ
- M 730円 L 1,480円
- かごしまかあちゃん味 だし巻たまご
- 770円
- 和の王道 茶あんむし
- M 530円 L 880円
- 肉豆腐は土鍋で勿論黒豚
- 970円
- 豪快本日の 煮魚 (あら煮)
- 1,230円
- 黒豚の角煮 コロコロ野菜と
- 1,180円



銀シャリ

- ## おむすび
- のり 200円
 - 梅 200円

- ## お茶漬け
- のり 480円
 - 梅 480円
 - 鯛茶漬け 1,200円

土鍋ごはんに豚汁、香の物

- 自慢の銀シャリセット

※30分お時間ちょうどいいたします。

1人前 770円 2人前 1,320円

季節の土鍋ごはん別紙にてご案内しています。



- 本日のアイスクリーム 280円
- 和風のパフェ 950円
- ごっついアイスの塔 1,300円

上記の価格は全て税込表記です