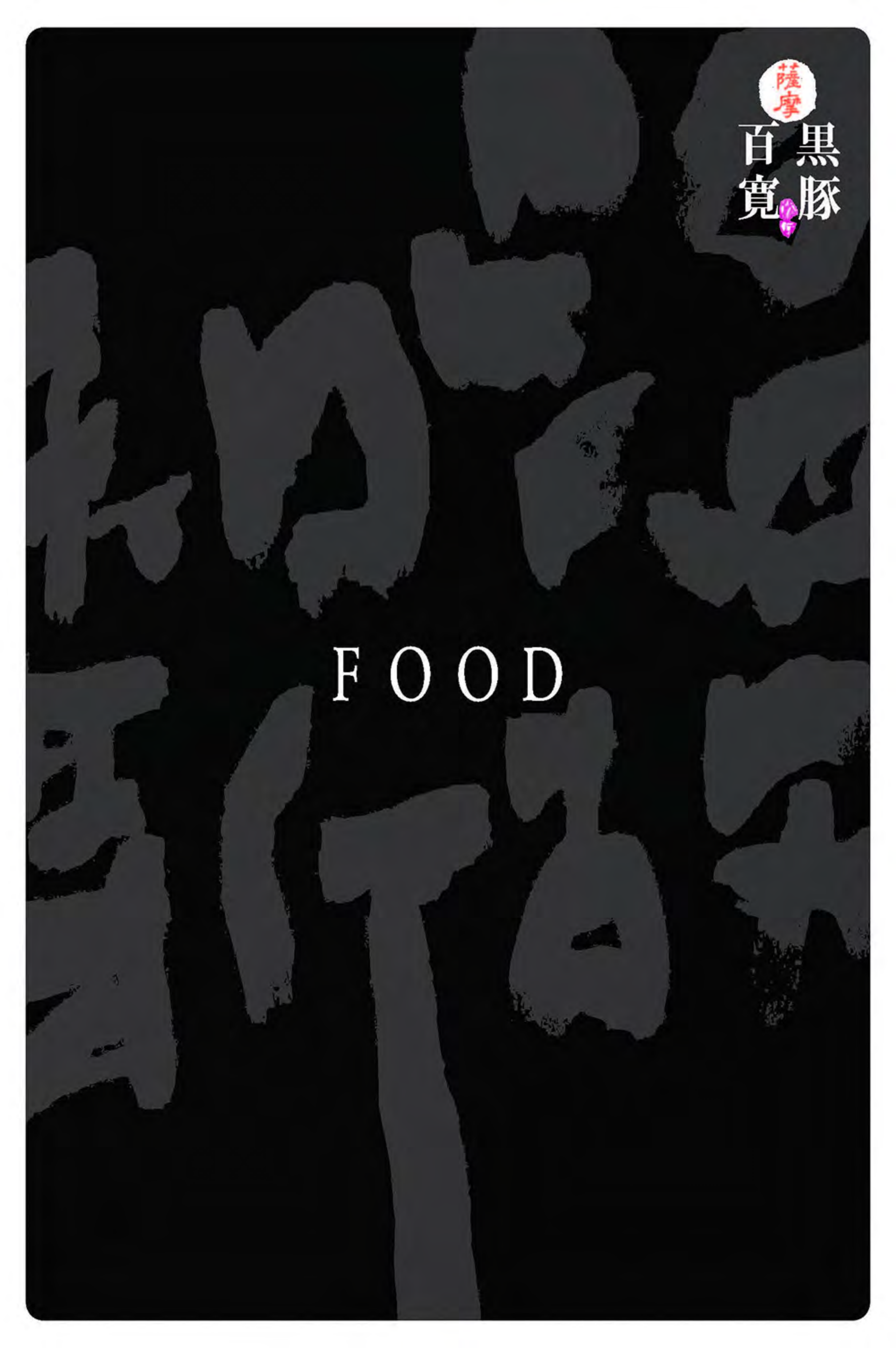

薩摩
黒豚
百寛
FOOD

お一人様でもお気軽に黒豚を楽しめる膳

極上 黒豚しゃぶしゃぶ すき焼膳

メインのお料理を「しゃぶしゃぶ」か「すき焼き」を選べます。

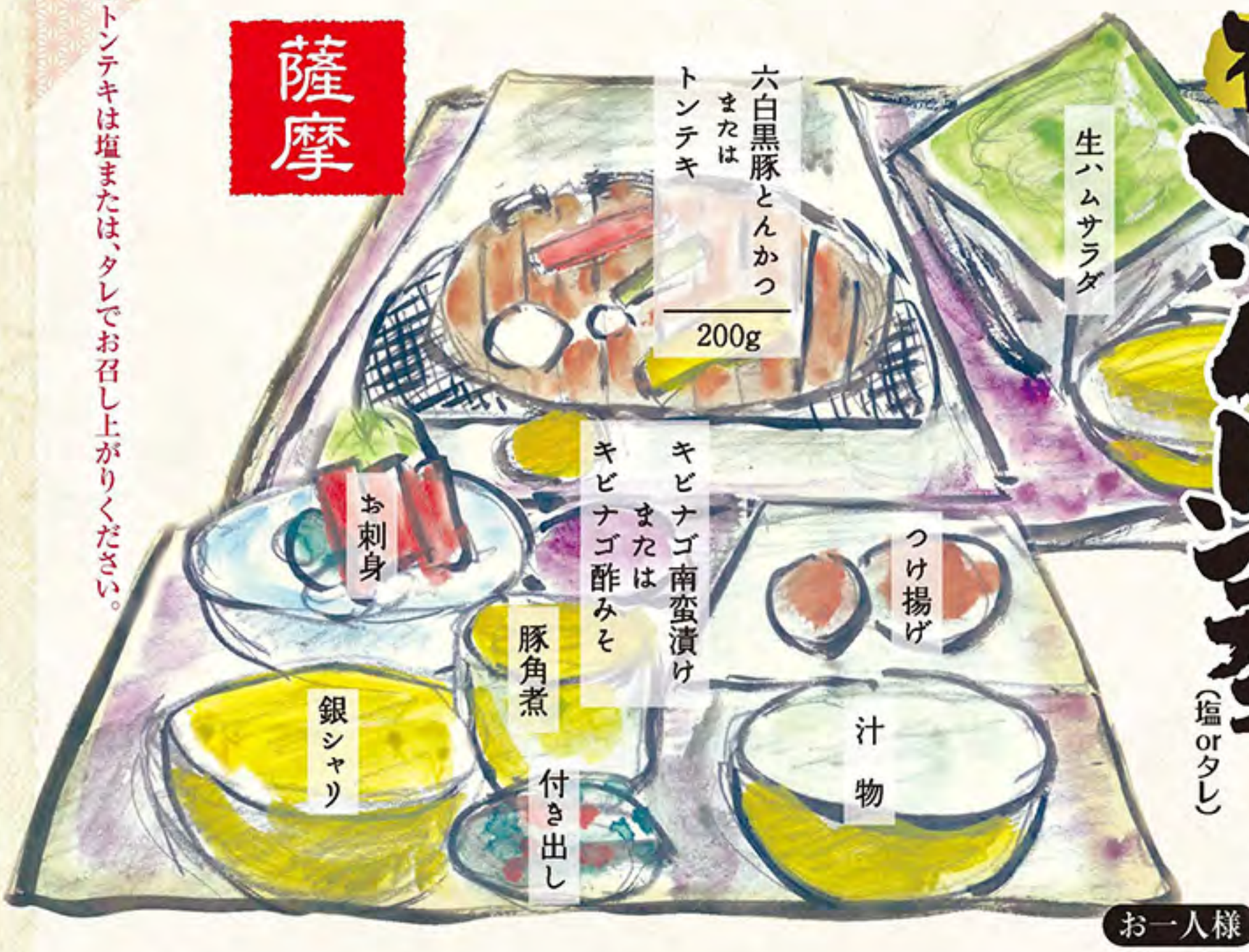
薩摩

※お酒を召し上がられるお客様は、おむすびとしてメでお出しすることができます。
どうぞお申し付けください。
※すき焼きは卵でお召し上がりください。

お一人様 **2,750円**

極上 黒豚とんかつ トンテキ膳

メインのお料理を「とんかつ」か「トンテキ」を選べます。



薩摩

※トンテキは塩または、タレでお召し上がりください。

（塩 or タレ）

お一人様 **2,750円**

※すべて消費税込の価格です。※イラストはイメージです。※内容は季節や仕入れなどにより若干異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

六白黒豚

黒豚特有の「臭み」のない脂身、かごしまブランド六白黒豚をたっぷりご賞味ください。

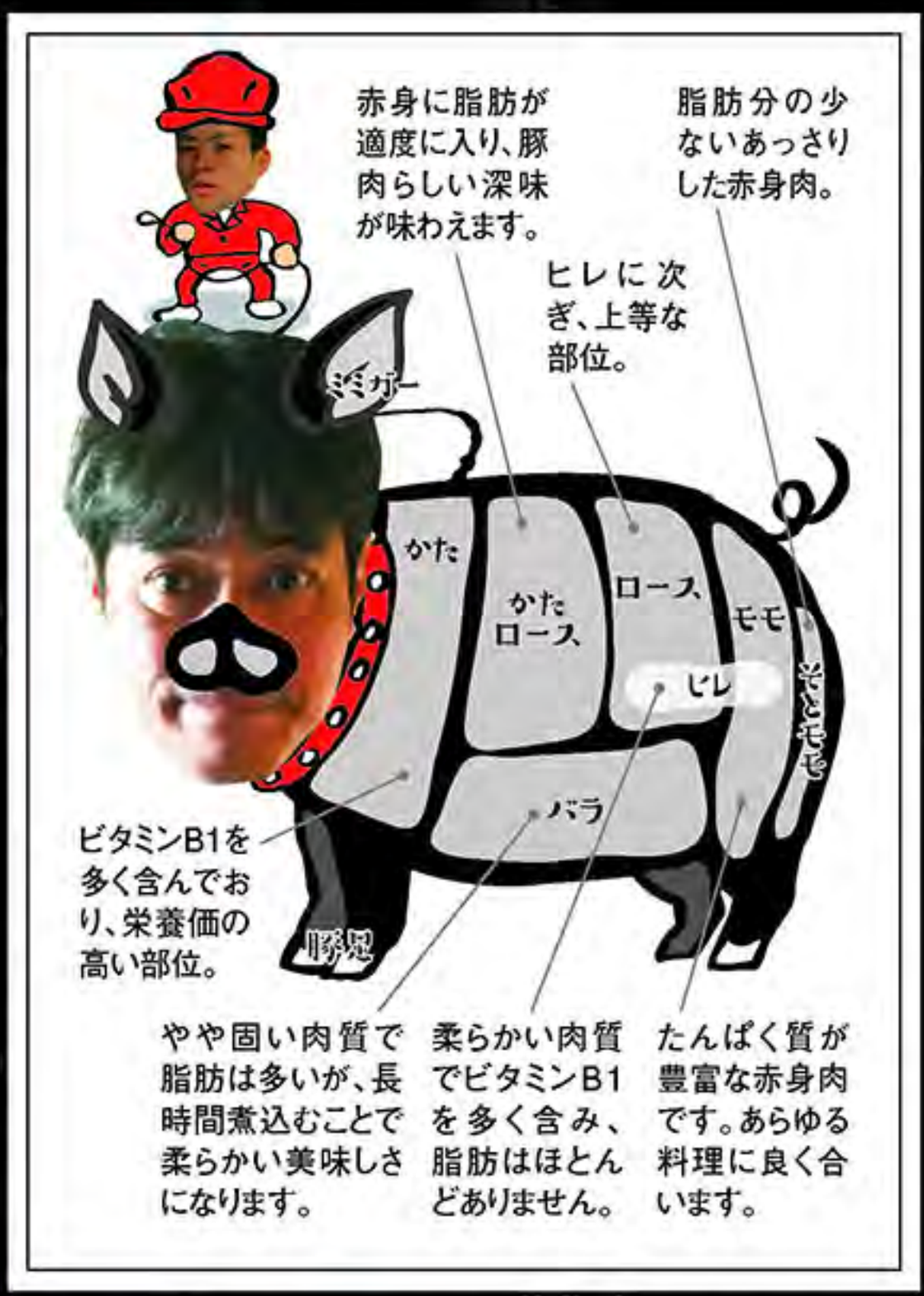
薩摩六白黒豚とは

六白黒豚は鼻・尾・四本の足先の六ヶ所が白いためにそう呼ばれています。一般的な黒豚に比べ、臭みがなく、やわらかく旨みがあるのが特徴です。

中でも、サツマイモを飼料として育てられた鹿児島県産の六白黒豚は、肉質が非常に良く、別格のものと評価されています。

ほんのりした甘みのある脂身。脂の溶ける温度が高いため、べたつかずさっぱりとして、赤身部分と似た食感が楽しめます。

美味しさの理由は、アミノ酸や中性糖の含有量が多く、肉質がしまり筋繊維が細いのでやわらかくて、歯切れがよいところです。また脂身にも十分な旨みがあり、脂肪の溶ける温度が高いのでさっぱりとした味になります。



黒豚溶岩焼

桜島溶岩で焼くダイナミックな逸品

追加承ります（1人前）

各コース追加できます。

- ●バラ肉・ロース肉のみ　各 1,540円
- ●野菜のみ　640円
- ●ラーメン玉　一玉 280円

※ラーメン玉は、しゃぶしゃぶのみとなります。

お一人様

単品	2,180円
セット	3,280円

セットの詳しい内容は右ページ下部に記載しております。

※すべて消費税込の価格です。※写真はイメージです。※内容は季節や仕入れなどにより若干異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

薩摩三味。

畜産王国鹿児島ならではの黒毛和牛・六白黒豚・桜島鶏の三種のお肉の味を一度にお楽しみ頂けます。

しゃぶしゃぶ

かごしまの「情熱」と「思い入れ」をご賞味ください。

すき焼がしゃぶしゃぶをお選びいただきます。

黒豚しゃぶしゃぶorすき焼

お一人様

単品	2,180円
セット	3,280円

薩摩三味しゃぶしゃぶorすき焼

お一人様

単品	2,730円
セット	3,830円

セットの詳しい内容はページ下部に記載しております。

せいろ蒸し

女性に優しくヘルシー

六白黒豚せいろ蒸し

お一人様

単品	2,180円
セット	3,280円

薩摩三味せいろ蒸し

お一人様

単品	2,730円
セット	3,830円

セットの詳しい内容はページ下部に記載しております。

セット料理お献立

- 付き出し
- お刺身盛り/旬のお刺身盛り
- 酒の肴/揚げ物2種
- お食事/おにぎり・香の物・汁物
- 本日のデザート

飲み放題メニュー

お一人様 1,650円

※セット料理をご注文のお客様限定。ご予算などご相談ください。

- 生ビール2杯
- ワイン
- 焼　酎
- ハイボール
- 梅　酒
- カクテル
- ソフトドリンク
- ノンアルコールビール

※お一人様のご注文につき「つけダレ」は、お一つ準備致します。「つけダレ」を追加する場合は、お一人様110円頂きます。

※すべて消費税込の価格です。※写真はイメージです。※内容は季節や仕入れなどにより若干異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

黒豚やきとん

一頭買いだからできる自慢の品々

串盛り！ おすすめ

4本盛り	1,200円
5本盛り	1,450円
6本盛り	1,700円

単品

豚バラ	390円
タン（舌）	330円
かしら（ホホ肉）	330円
シロ（小腸）	330円
豚テッチャン（大腸）	330円
レバー（肝臓）	330円
ハツ（心臓）	330円

※季節の野菜、創作黒豚串に自家製干物、詳しくは別紙本日のおすすめにて。

酒の肴

シンプルな浅漬け盛り	420円
かごしまゴーヤーと塩昆布のまぜまぜたっぷりの枕崎カツヲブシのせて	530円
ちょこっと黒豚肉豆腐	530円
ホクホク茶豆の枝豆と生落花生相盛り	530円
かごしま人間の宝物カツヲ腹皮の炙り焼き	580円
温泉水で仕込んださつま揚げ3品	1人前 510円・2人前 950円
当店1番人気シメサバのサンドウィッチ	970円

サラダ

本日の新鮮グリーンサラダ（2種のドレッシングから）	750円
至福のお刺身サラダ（5種盛り）	1,530円
生湯葉サラダロール巻きは、具材を選んで	

黒毛和牛	六白黒豚	地鶏
1,530円	1,350円	1,250円

お刺身

本日の特お刺身盛り合わせ

3品	980円［480円］
4品	1,230円［600円］
5品	1,480円［720円］

※基本的に全て2カン付、2人前としています。
人数分様注文は［ ］の料金でやります。

こしき島から海の宝 キビナゴ刺身コチュジャン酢みそ	850円
地鶏タタキ風	980円

鮮度・安心・安全、毎朝料理長が市場へ出向き仕入れてまいります。
その他、本日のおすすめは、今しかない旬のお刺身などございます。
かごしまならではの味覚を是非！

本日の魚市場（刺身）仕入れ状況は別紙にてご覧ください。

※すべて消費税込の価格です。※写真はイメージです。※内容は季節や仕入れなどにより若干異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

コラーゲン、そして明日の活力**豚足炙り焼き**おろしポン酢と塩レモンで	690円
黒豚のうま味溢れる**黒豚**塩豚炙り焼き	880円
黒豚焼きギョーザ(10ヶ入り)ユーカリ学園直送	860円
かごしま**ゴーヤ**と**黒豚チャンプル**か**薩摩味噌炒め**	各910円
黒豚そぼろに**山いも**の**とろ〜りピザ**	1,080円
地鶏コロコロ鉄板焼き	1,280円
とろとろ**豚ナンコツ炙り焼き**マヨネーズとポン酢	1,020円
熟成黒豚ローストンテキ(塩orタレ)	200g 1,740円
こだわり卵でふわふわ**黒豚そぼろだし巻卵**	880円

こしき島から**キビナゴ天ぷら**塩とおろしつゆで	750円
鹿児島**天ぷら物語**旬野菜に旬の魚貝を	ハーフ770円 レギュラー1,430円
黒豚百寛こだわりの**若鶏フィレ唐揚げ**(5個)	680円
特製タルタルソースたっぷり**チキン南蛮**	880円
とろとろ煮込んだ自慢の**豚角煮**温泉卵をのせて	1,100円
黒豚煮込み**ハンバーグ**和のデミソース仕立て(2個)	1,100円
ジュワーと肉汁、黒豚を知るならまずは**メンチカツ**(1個)	420円
極上**黒豚ロースとんかつ**	200g 1,740円

豚味噌**焼きおむすび**	1個 300円
黒豚そぼろ**チャーハン**	860円 大盛り1,080円
ごはんセット(日本一のヒノヒカリ) 銀シャリ・豚汁・香の物	530円
お茶漬け	
のり470円 / 梅530円 / そぼろ550円	
塩おむすび	1個 150円

黒豚 とんこつラーメン
塩チャーシュー入れて
970円
※3人様までお分け致します。

本日の一押しアイス	330円
本日の3色アイス	680円

※詳しい内容はスタッフまでお尋ねください。

※すべて消費税込の価格です。※写真はイメージです。※内容は季節や仕入れなどにより若干異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

姉妹店もどうぞよろしくお願い致します

43Kitchen
Ohju

鹿児島市鴨池新町7-4
ホテル自治会館1F
11:30~14:00(昼膳)
17:14~22:00(夜膳)
☎099.297.6531
(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)

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)

みんなのやきとり
"MINNANOYAKITORI"

鹿児島市荒田2丁目76-9
11:00~21:00
☎070.1940.3841
(ご予約承ります)