



百寬  
黑豚

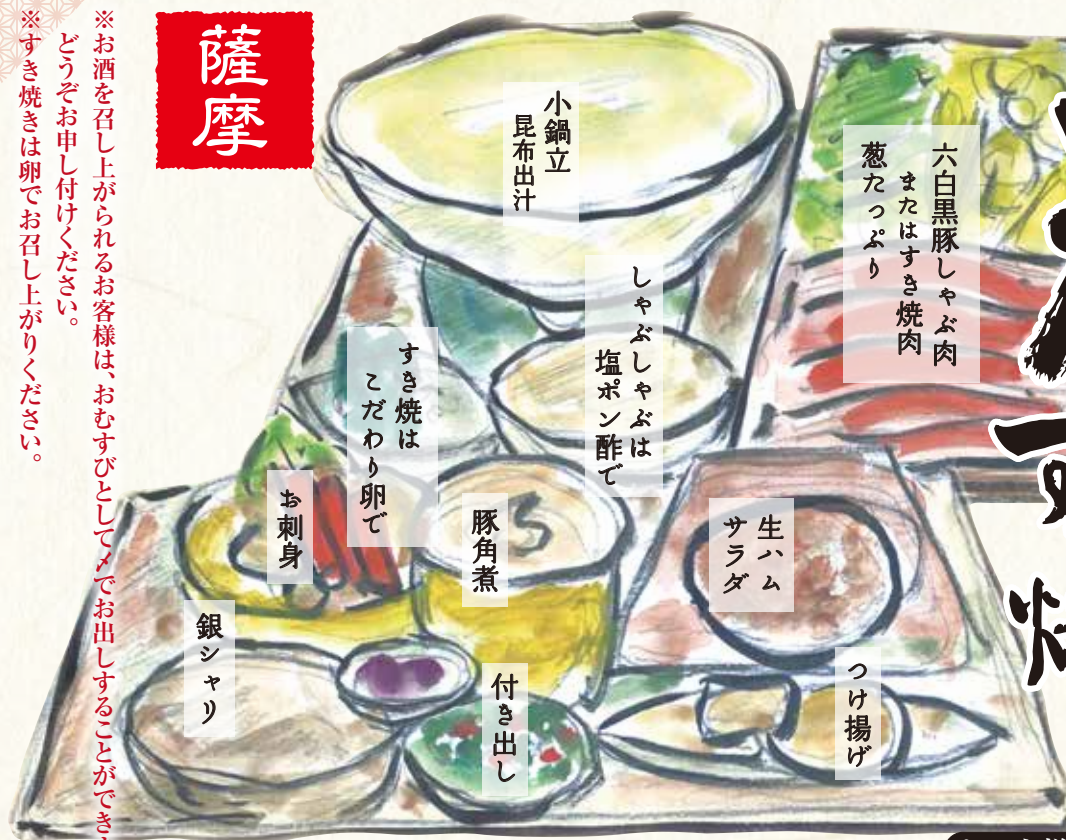
FOOD

# お一人様でもお気軽に黒豚を楽しむ膳

メインのお料理を「しゃぶしゃぶ」か「すき焼き」を選べます。

御上

## 黒豚すき焼き膳



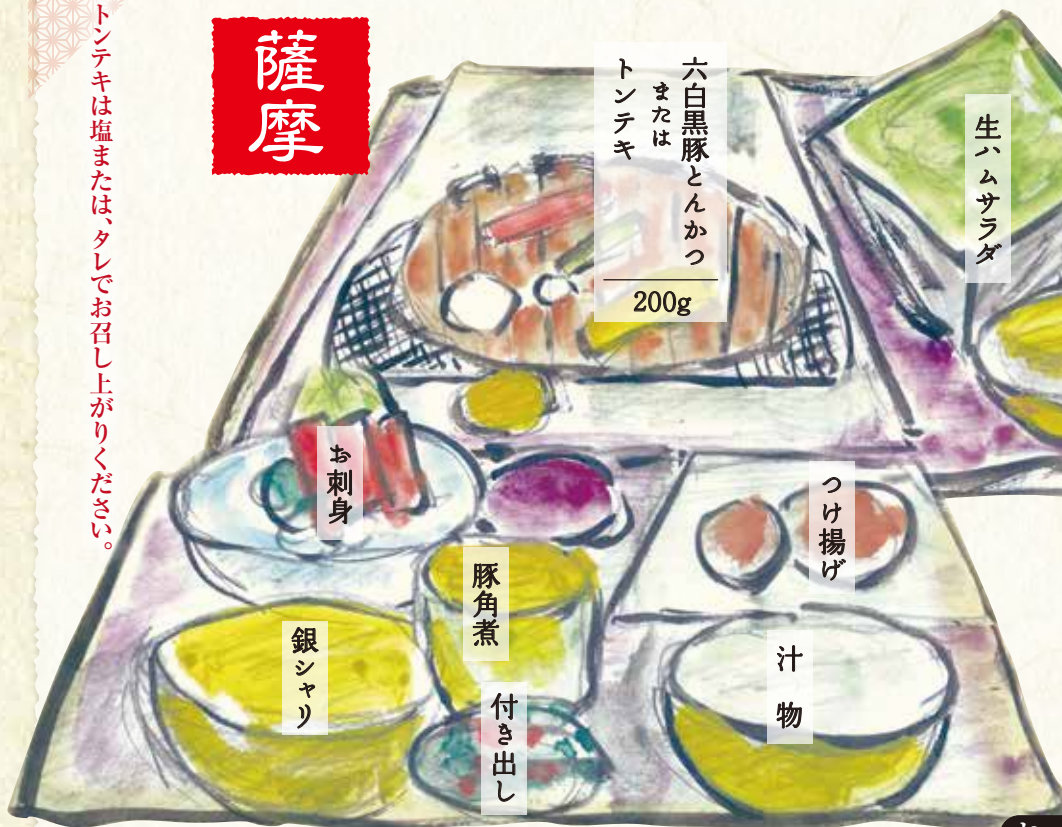
お一人様 3,300円

※お酒を召し上がられるお客様は、おむすびとしてまでお出しすることができます。  
※すき焼きは卵でお召し上がりください。

メインのお料理を「とんかつ」か「トンテキ」を選べます。

御上

## 黒豚とんかつ膳



お一人様 3,300円

※トンテキは塩または、タレでお召し上がりください。

※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。

赤身に脂肪が適度に入り、豚肉らしい深味が味わえます。

脂肪分の少ないあっさりした赤身肉。

ヒレに次ぎ、上等な部位。

かた

かた

ローズ

ローズ

モモ

ヒレ

バラ

ビタミンB1を多く含んでおり、栄養価の高い部位。

やや固い肉質で脂肪は多いが、長時間煮込むことで柔らかい美味しさになります。

柔らかい肉質でビタミンB1を多く含み、脂肪はほとんどありません。

たんぱく質が豊富な赤身肉です。あらゆる料理に良く合います。

# 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。

- 黒豚(100g) 1,500円
  - 野菜のみ 680円
  - ラーメン玉 一玉 300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 2,500円

セット 3,500円

セットの詳細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。

## すき焼

をお選びいただけます。



かごしまの「情熱」と「思い入れ」をご賞味ください。

### 黒豚しゃぶしゃぶorすき焼

お一人様

単品 2,500円

セット 3,500円

### 薩摩三味しゃぶしゃぶorすき焼

お一人様

単品 3,000円

セット 4,000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 2,500円

セット 3,500円

### 薩摩三味せいろ蒸し

お一人様

単品 3,000円

セット 4,000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 1,800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 1,500円  
5本盛り 1,800円  
6本盛り 2,000円

単品	豚バラ	500円
	タン(舌)	430円
	かしら(ホホ肉)	430円
	シロ(小腸)	380円
	豚テッチャン(大腸)	380円
	レバー(肝臓)	380円
	ハツ(心臓)	380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。

## 酒肴



シンプルな浅漬け盛り	500円
ちょこっと黒豚肉豆腐	680円
ホクホク茶豆の枝豆と生落花生相盛り	600円
かごしま人間の宝物カツヲ腹皮の炙り焼き	660円
温泉水で仕込んださつま揚げ3品	1人前 550円・2人前 980円
当店1番人気シメサバのサンドウィッチ	980円

## サラダ



本日のフレッシュサラダ(2種のドレッシングから)	800円
至福のお刺身サラダ(5種盛り)	1,800円
生湯葉サラダロール巻きは、具材を選んで	

黒毛和牛

1,680円

六白黒豚

1,480円

地鶏

1,280円

## お刺身



### 本日の **特** お刺身盛り合わせ

3品	1,800円 [900円]
4品	2,000円 [1,000円]
5品	2,300円 [1,150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

930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。

# 焼き物



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	780円
黒豚のうま味溢れる 黒豚塩豚炙り焼き	880円
黒豚そぼろに山いものとろ〜りピザ	1,100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	1,100円
熟成黒豚ローストンテキ (塩orタレ) 200g	2,000円
こだわり卵でふわふわ黒豚そぼろだし巻卵	880円

# 揚げ物



こしき島からキビナゴ天ぷら塩とおろしつゆで	880円
黒豚百寛こだわりの若鶏フィレ唐揚げ(5個)	750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	1,380円
黒豚煮込みハンバーグ和のデミソース仕立て(2個)	1,380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)	480円
極上黒豚ロースとんかつ 200g	2,000円

豚味噌焼きおむすび 1個	300円
黒豚そぼろチャーハン	880円 大盛り1,100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	980円
※3名様までお分け致します。	
24時間煮込んだとんこつスープ仕立て 特製一口 黒豚カレー	550円

# デザート



本日の一押しアイス	380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ひ致します



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)

☎099.224.6656  
(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)

星 簾 寺 星 簾 寺 星 簾 寺 星 簾 寺  
世 味 菜 美 愉 愉 愉 愉 愉  
世 味 菜 美 愉 愉 愉 愉 愉

