



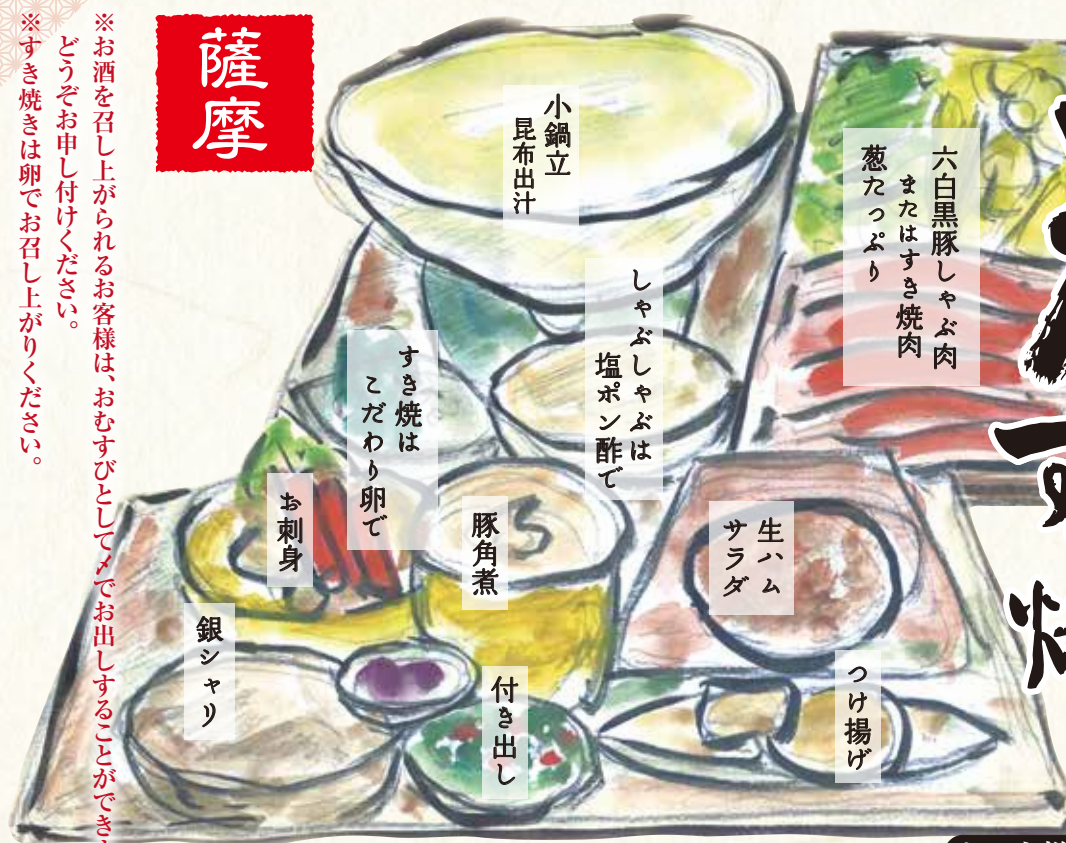
黒豚
百寛

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

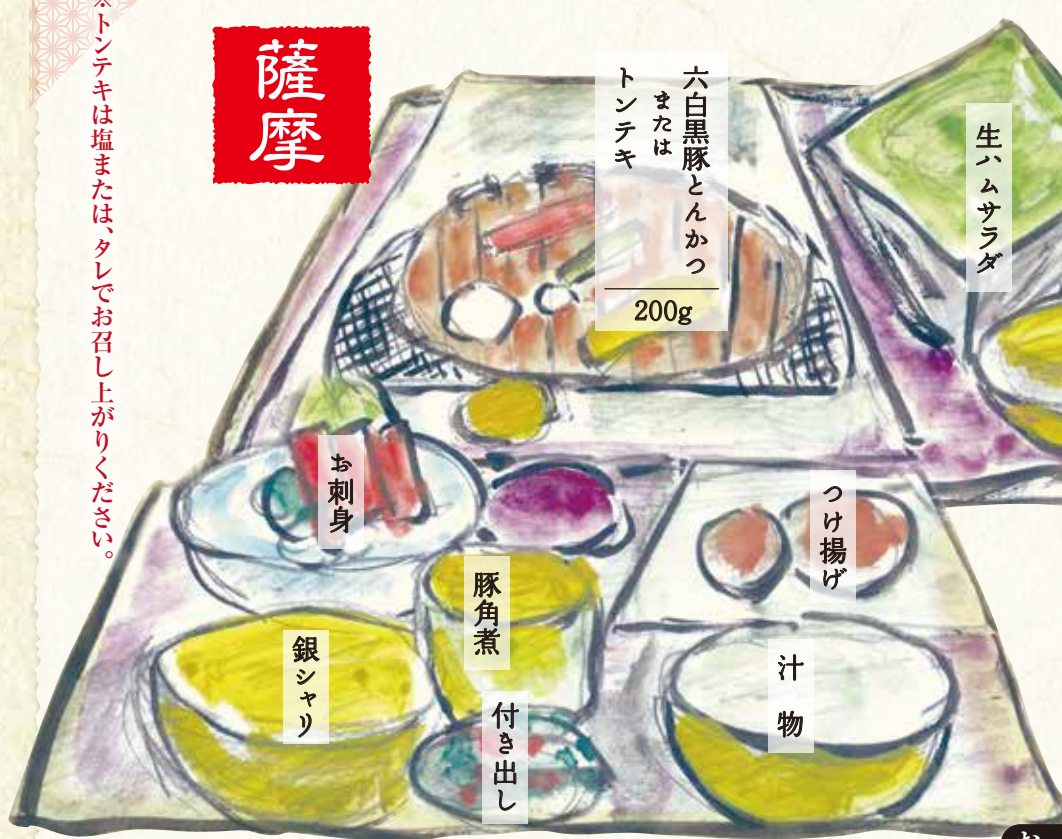


お一人様 **3,000**円

※お酒を召し上がられるお客様は、おむすびとしてにて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 トンテキ膳



お一人様 **3,000**円

※トンテキは塩または、タレでお召し上がりください。



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。

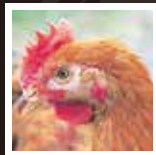
- 黒豚(100g) 1,200円
 - 野菜のみ 680円
 - ラーメン玉 一玉 300円
- ※ラーメン玉は、しゃぶしゃぶのみとなります。

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。



薩摩三昧。

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。



かどしまの「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

薩摩三昧しゃぶしゃぶ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

薩摩三昧せいろ蒸し

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
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オブシのせて	550円
ちょこつと黒豚肉豆腐	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)	1,600円
生湯葉サラダロール巻きは、具材を選んで	

黒毛和牛

1,530円

六白黒豚

1,350円

地鶏

1,250円

お刺身



本日の(特)お刺身盛り合わせ

3品	1,200円[480円]
4品	1,500円[750円]
5品	1,800円[900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
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。

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
黒豚焼きギョーザ(10ヶ入り)ユーカリ学園直送	880円
かごしまゴーヤと黒豚チャンプルか薩摩味噌炒め	各 980円
黒豚そばろに山いものトロ〜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 1,800円
こだわり卵でふわふわ黒豚そばろだし巻卵	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
鹿児島天ぷら物語旬野菜に旬の魚貝をハーブ780円 レギュラー	1,500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	1,300円
黒豚煮込みハンバーグ和のデミソース仕立て(2個)	1,300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 1,800円

豚味噌焼きおむすび 1個 300円

黒豚そばろチャーハン
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 / そばろ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。

麺

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)



和心創業
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 蔵 寺 星 蔵 寺 星 蔵 寺 星 蔵 寺
は は は は
世 女 母 美 小 愉
味 味 味 味

