

お一人様でもお気軽に黒豚を楽しむ膳

御上

黒豚しゃぶしゃぶ すき焼ぶ膳

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

※お酒を召し上がりられるお客様は、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。

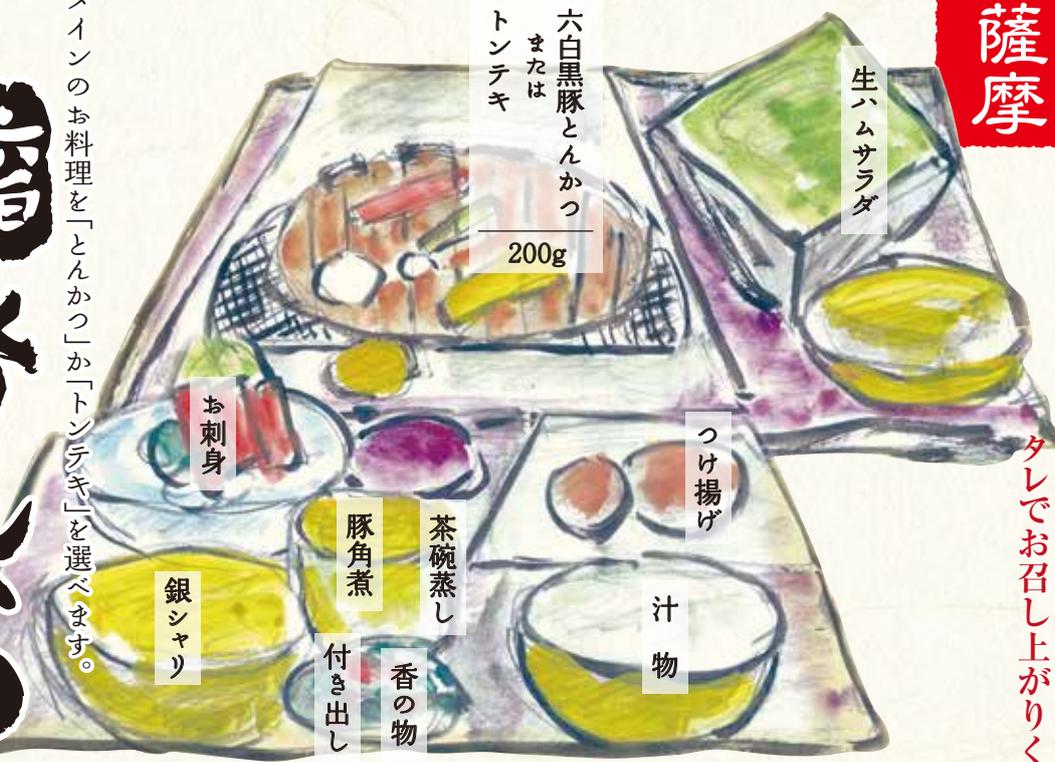
- 小鍋立 昆布出汁
- 六白黒豚しゃぶ肉 またはすき焼肉 葱たっぷり
- しゃぶしゃぶは 塩ポン酢で
- すき焼は こだわり卵で
- お刺身
- 銀シャリ
- 豚角煮
- 茶碗蒸し
- 生ハム サラダ
- つけ揚げ
- 香の物
- 付き出し

お一人様 3,630円

薩摩

御上 黒豚とんかつ トントテキ (塩 or タレ) 膳

メインのお料理を「とんかつ」か「トントテキ」を選べます。



※トントテキは塩または、タレでお召し上がりください。

お一人様 3,630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。



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ためさっぱりとした味になります。

しゃぶしゃぶ

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

黒豚

単品 2,500円

●お肉とお野菜のみ

セット 3,500円

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

お一人様

薩摩三味しゃぶしゃぶorすき焼

黒豚・黒毛和牛・地鶏

単品 3,000円

●お肉とお野菜のみ

セット 4,000円

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

お一人様

追加承ります

・黒豚[100g] 1,500円 ・野菜盛り 800円

みぞうすいorラーメン(1玉)
各300円
(しゃぶしゃぶのみ)

※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。

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

黒豚

単品 2,500円

●お肉とお野菜のみ

セット 3,500円

●付き出し

●旬のお刺身盛り

●酒の肴/揚げ物2種

●お肉とお野菜

●お食事/

おにぎり・香の物・汁物

●本日のデザート

薩摩三味せいろ蒸し

お一人様

黒豚・黒毛和牛・地鶏

単品 3,000円

●お肉とお野菜のみ

セット 4,000円

●付き出し

●旬のお刺身盛り

●酒の肴/揚げ物2種

●お肉とお野菜

●お食事/

おにぎり・香の物・汁物

●本日のデザート

黒豚溶岩焼

お一人様

黒豚

単品 2,500円

●お肉とお野菜のみ

セット 3,500円

●付き出し

●旬のお刺身盛り

●酒の肴/揚げ物2種

●お肉とお野菜

●お食事/

おにぎり・香の物・汁物

●本日のデザート

薩摩三味 溶岩焼

お一人様

黒豚・黒毛和牛・地鶏

単品 3,000円

●お肉とお野菜のみ

セット 4,000円

●付き出し

●旬のお刺身盛り

●酒の肴/揚げ物2種

●お肉とお野菜

●お食事/

おにぎり・香の物・汁物

●本日のデザート



黒豚溶岩焼

桜島溶岩で焼くダイナミックな逸品

※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。

酒の肴



シンプルな浅漬け盛り	500円
ちよこつと黒豚肉豆腐	680円
ホクホク茶豆の落花生相盛り	600円
かごしま人間の宝物カツヲ腹皮の炙り焼き	660円
かごしま名物キビナゴ南蛮漬け	680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

本日のフレッシュサラダ 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
----------------	----------------	--------------



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。