

FOOD

和心
創菜
MINAMI
創作料理

おひとり様でも気軽に“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。

※すき焼は卵でお召し上がりください。

本日の刺身
2種

銀シャリ

柚子胡椒

香の物

豚味噌入り
出汁巻き

キビナゴ天ぷら

しゃぶしゃぶ
ロース

付出し

六白黒豚
しゃぶ肉又はすき焼肉

軟骨煮又は角煮

豚ローストンテキ

小鍋立
（たっぷり金山葱）
日本の宝
枕崎鰯節の白出汁



MINAMI
薩摩御膳

A-4
牛

黒豚を黒毛和牛に変更できます！

1人前

4,500円

1人前

3,800円

上記の価格は全て税込表記です

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。

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

おまかせ三家

1人前

3,000円

おまかせ五家

1人前

4,000円

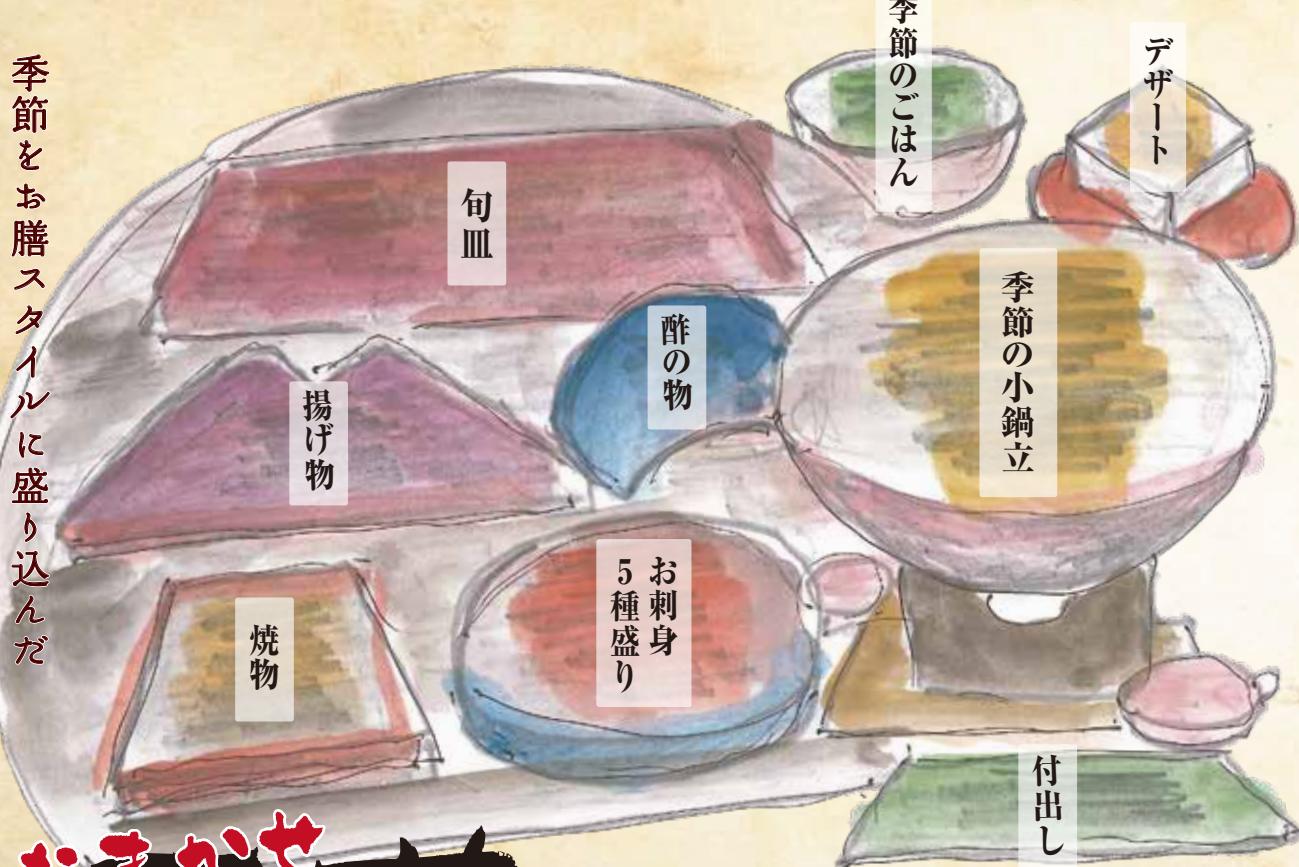
上記のコースに素材をアップグレード！ちょっと料に。

FREE DRINK 飲み放題
プラン

1,800円 or 2,300円

飲み放題 プラスできます！

上記の価格は全て税込表記です



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。



みずわ 1人前 4,200円

かにわ 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。

薩摩料理

下薩摩の旨所 1人前 4,200円

一薩摩原味 1人前 5,300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



葱(葱)しゃぶ

1人前 1,630円

各種野菜

530円

※メのラーメン・ぞうすいできます。各220円

大鍋
もできます

ごぼうすき焼き

1人前 1,650円

各種野菜

530円

※メのうどんできます。220円



葱(葱)しゃぶ

1人前 2,780円

各種野菜

530円

※メのラーメン・ぞうすいできます。各220円

大鍋
もできます

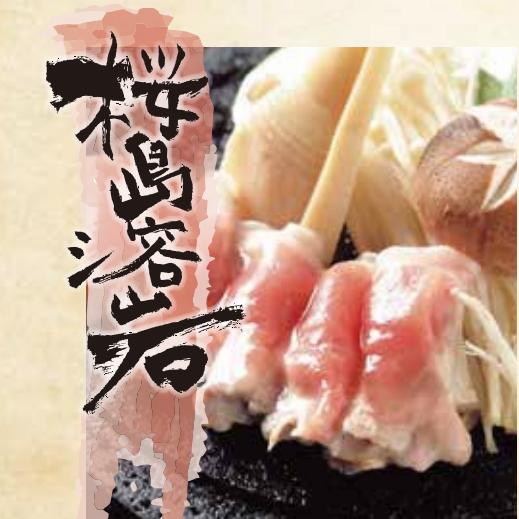
ごぼうすき焼き

1人前 2,800円

各種野菜

530円

※メのうどんできます。220円



薩摩三昧溶岩焼盛合せ

薩

溶岩焼

盛合せ

1人前

3,890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

120g 1,300円

120g 1,650円

120g 2,580円

1個 120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

明太チーズ煎餅 280円

富山湾
ホタルイカ沖漬け 490円

かごんまの
塩ゆで落花生 480円

ホクホク
茶豆の塩ゆで 480円

薩さつま揚げ 3種 880円

人気No.1 味菜み名物

メサバサンドウイッチ
1,130円



和風ドレッシングで
旬の野菜サラダ 680円

旬の野菜を...
温野菜サラダ 780円

黒豚バラ肉で生湯葉巻いて
しゃぶ湯葉ロール 1,230円

キムチにサラダ 黒ドレッシングで
薩さつま赤鶏湯葉ロール 1,180円

お刺身をサラダスタイルで
薩お刺身湯葉ロール 1,280円

特豪快お刺身盛合せ 3~4人前 3,180円

コシキ島、その日の水揚げしか食べれません。

薩キビナゴお刺身 (辛子酢みそで) 780円

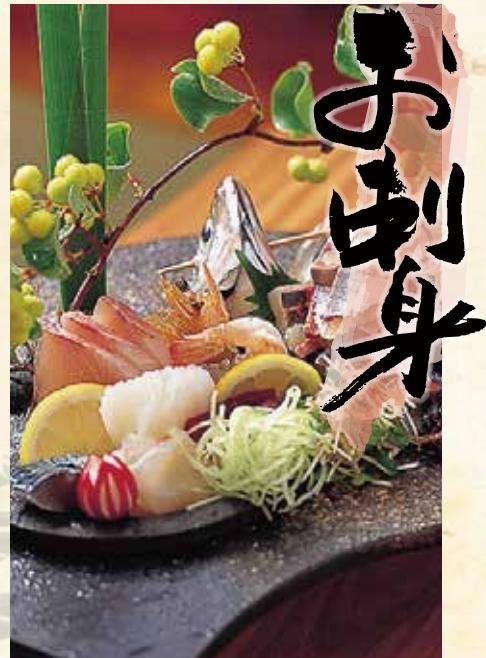
特本日のお刺身盛合せ (2人前盛り)

3 品盛り
980円
(440円)

4 品盛り
1,200円
(550円)

5 品盛り
1,430円
(660円)

() で追加盛りします。通常は2人分です。



岩塩とブルーベリーソースで

カマンベールチーズフライ 580円

まつかなトマト塩昆布チーズピザ 980円

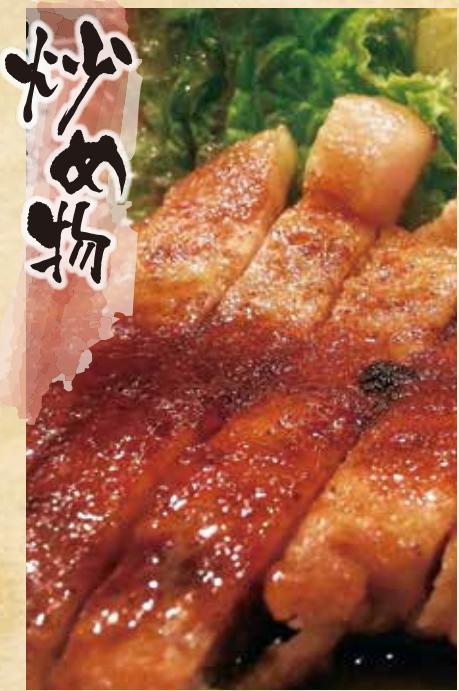
薩黒毛和牛たたき 蔥まみれ 1,780円

自家製タルタルチキン南蛮 780円

薩黒豚乾骨焼き 1,080円

黒豚、野菜、海鮮たっぷり
石焼きおこげ (アツアツ石鍋で) 1,180円

上記の価格は全て税込表記です



| | |
|------------------------------|---------|
| 手作り 黒豚メンチカツ | 1個 530円 |
| ジューシー唐揚げ | 5個 660円 |
| キビナゴ天ぷら | 770円 |
| 熟成ロースとんかつ | 1,180円 |
| 黒豚ミルフィーユカツ | 1,280円 |



土鍋ごはんに汁と香の物
自慢の銀シャリセット
 ※30分お時間ちょうどいいいたします。

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。

旬の野菜と黒豚味噌いため 980円

旬の野菜と黒豚バラ肉チャンプル 1,020円

300gの特大わらじ おろしポン酢で

薩 黒豚あらじハンバーグ 1,520円

薩 地鶏コロコロ鉄板焼き 1,180円

薩 黒毛和牛おつまみステーキ 100g 1,780円

王道
天ぷら盛合せ
2人前 1,580円

かごしまかあちゃんの味
だし巻き卵

790円

和の天道
茶碗蒸し

680円

薩 角煮 ゴロゴロ野菜と
1,280円

豪快本日の煮魚 あら煮
1,380円



おむすび

●のり 200円 ●梅 200円 ●豚味噌 280円

いためし

●ジャコ 680円 ●梅 580円 ●ジャコ梅 680円

お茶漬け

●のり 680円 ●梅 580円 ●本日のアイスクリーム 330円

●梅 580円 ●和風のパフェ 880円

●鯛茶漬け 1,280円 ●ごつついアイスの塔 1,280円



上記の価格は全て税込表記です

姉妹店もどうぞよろしくお願ひ致します



43Kitchen
Ohju

**鹿兒島市鴨池新町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



肆酒烹家
世 樂
“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)



薩摩 黒豚百寛 “KUROBUTA HYAKKAN”

The image shows the front cover of a book titled "Kinen no Yakkatori" (Memories of Yakkatori) by Saito Toshiro. The title is written in large, stylized, black, cursive Japanese characters. Below the title, the author's name "Saito Toshiro" is printed in a smaller, standard font. The background of the cover is a solid red color.

みんなのやきとり "MINNANOYAKITORI"

The image shows a large-scale calligraphy work on a dark brown background. The characters are written in a bold, expressive brush style, appearing as white silhouettes against the dark background. The text consists of two identical phrases repeated twice: 'ちよと朝雲に山にあがむかくちよと朝雲に山にあがむかく' (Chiyoto Asayu ni yama ni aogamu kaku chiyoto asayu ni yama ni aogamu kaku). The characters are fluid and dynamic, with varying stroke widths and ink saturation.