

FOOD

和心創菜
味菜
MINAMI
味菜

おひとり様でもお気軽に“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。

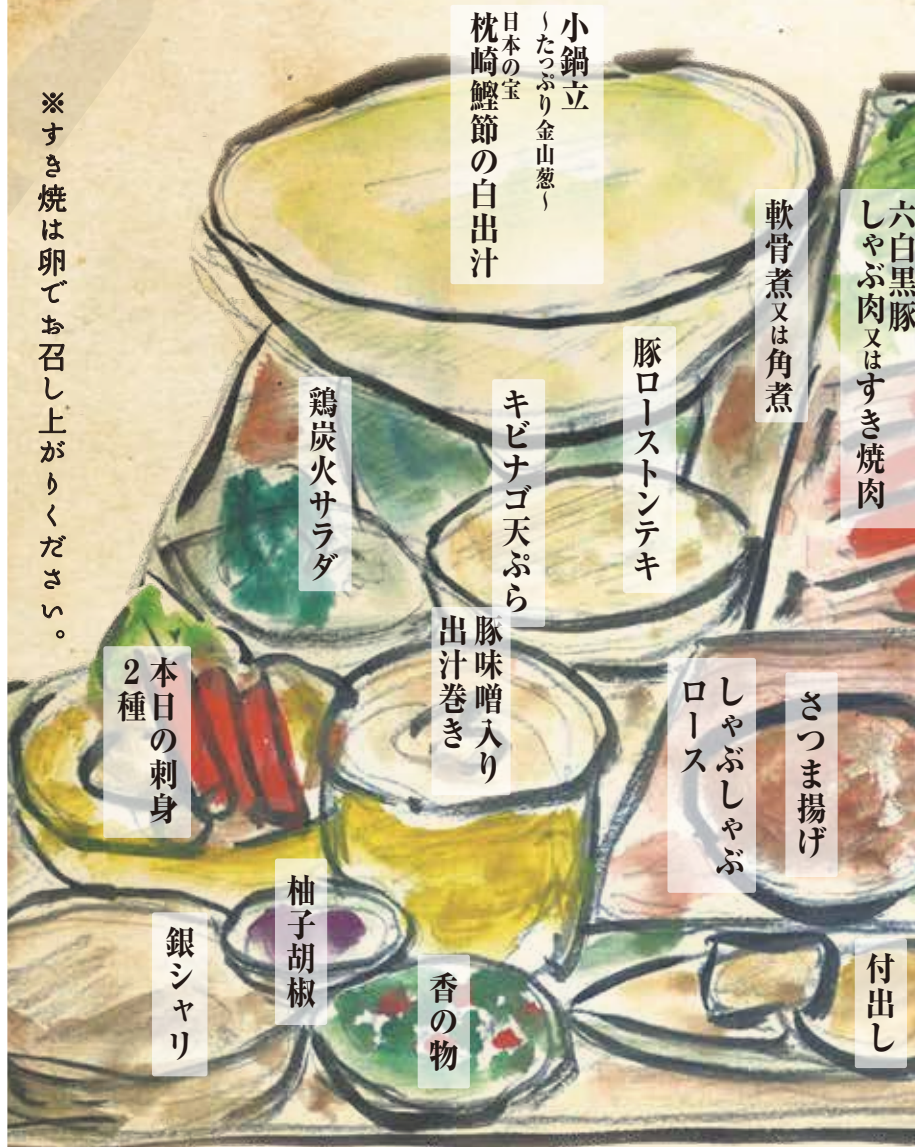
鹿児島産純粹黒豚の中でも流通量の1%にも満たないため、
幻とも言われる最高クラスのブランドを誇ります。

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。

御上 黒豚 すき焼、しゃぶ 膳



※すき焼は卵でお召し上がりください。



小鍋立
（たっぷり金山葱）
日本の宝
枕崎鯉節の白出汁

軟骨煮又は角煮

六白黒豚
しゃぶ肉又はすき焼肉

豚ローストントテキ

鶏炭火サラダ

キビナゴ天ぷら

豚味噌入り
出汁巻き

しゃぶしゃぶ
ロース

さつま揚げ

2種
本日の刺身

柚子胡椒

銀シャリ

香の物

付出し

A-4
牛

黒豚を黒毛和牛に変更できます!

1人前

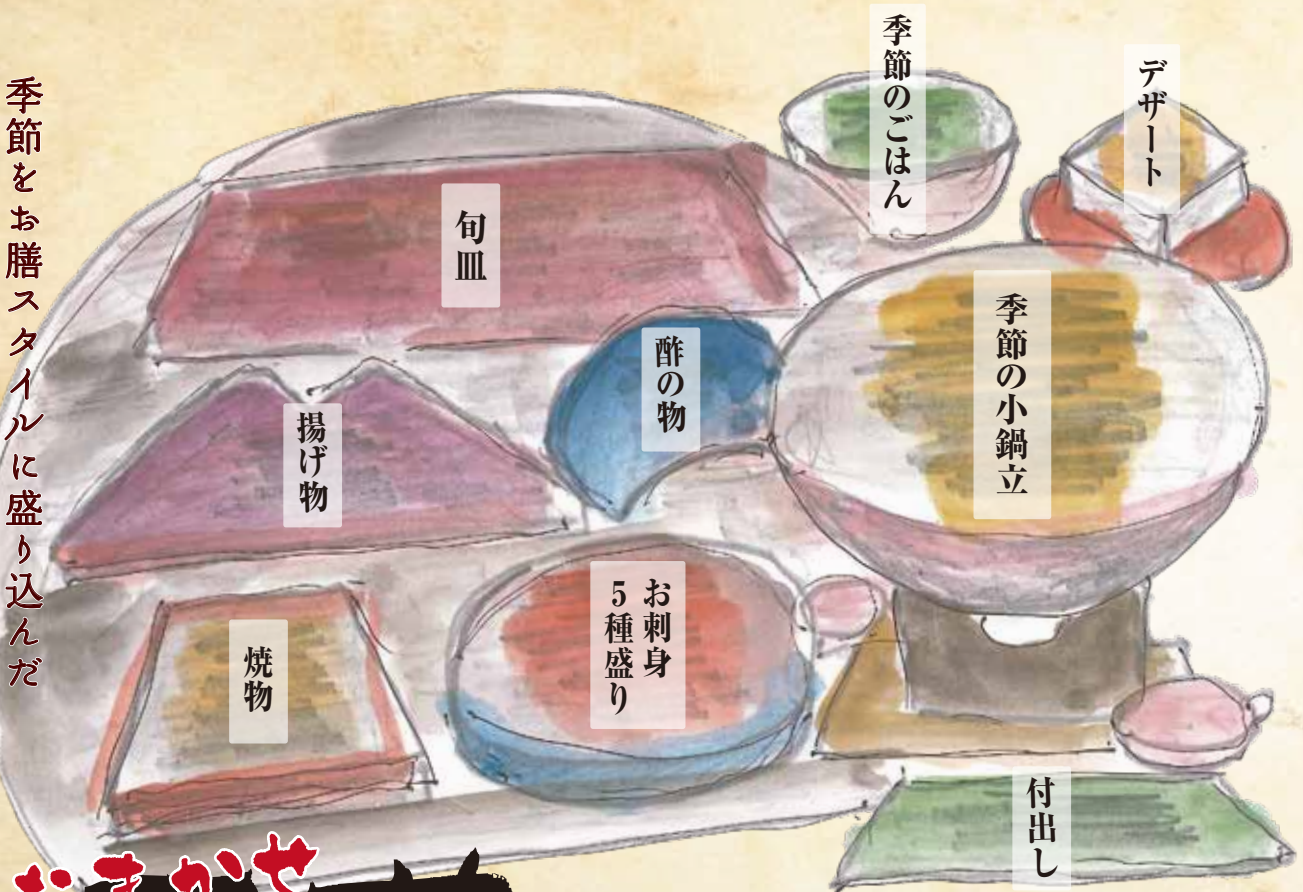
4,500円

1人前

3,800円

上記の価格は全て税込表記です

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
三茶

1人前

3,000円

おまかせ
五茶

上記のコースに素材をアップグレード! ちょっと粋に。

1人前

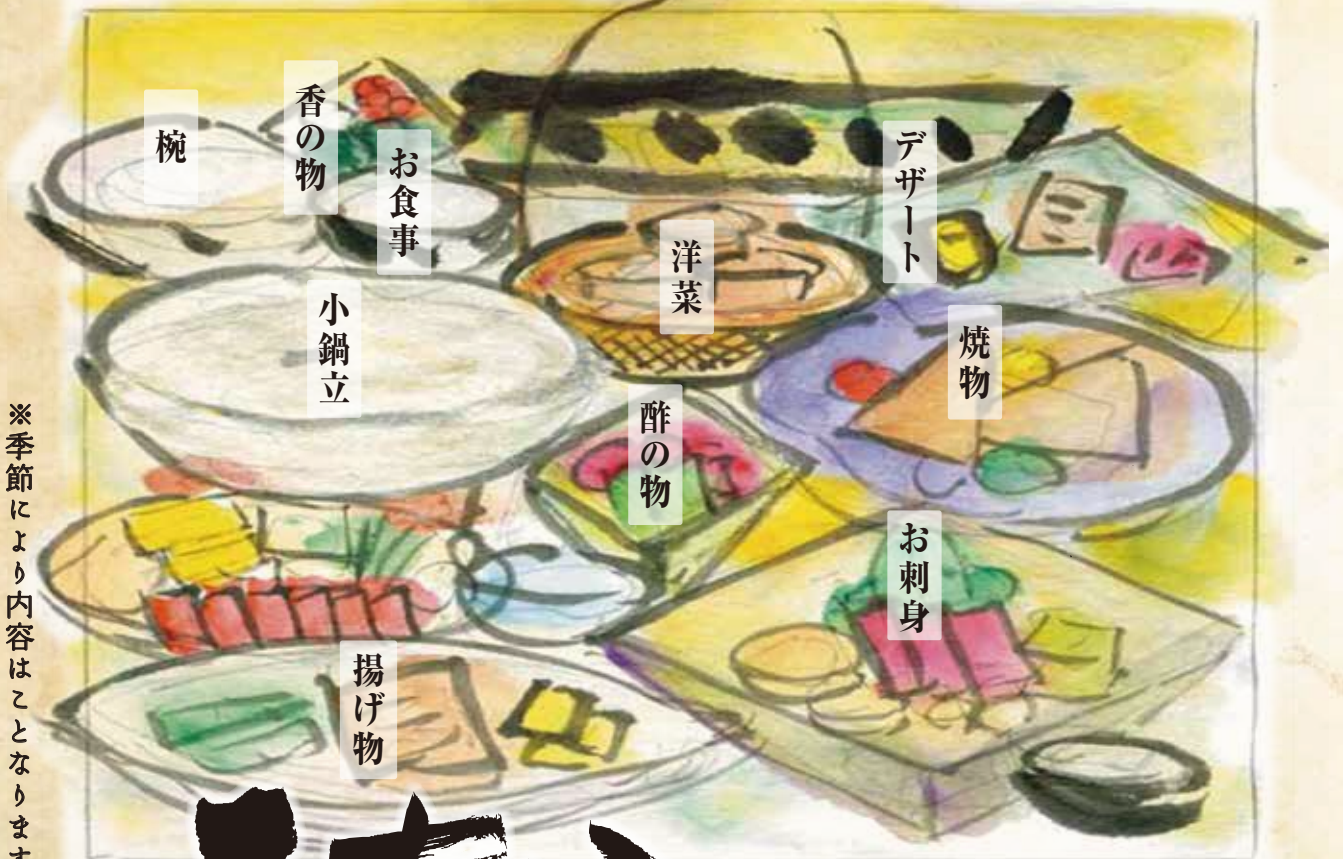
4,000円

FREE
DRINK
飲み放題
プラン

実 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。

あまの 1人前 4,200円

ないわ 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。

薩摩料理

「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。

薩摩の台所 1人前 4,200円

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



契約農家直送、最初は黄金出汁で、次は白ポンズで

大鍋 **慈しやぶ** / 各種野菜
1人前 1,630円 / 530円

※メのラーメン・ぞうすいできます。各220円

大鍋 **どぼうすき焼き** / 各種野菜
1人前 1,650円 / 530円

※メのうどんできます。220円



かごしま地鶏、六白黒豚、黒毛和牛、ゴマダレ 白ポンズで

大鍋 **慈しやぶ** / 各種野菜
1人前 2,780円 / 530円

※メのラーメン・ぞうすいできます。各220円

大鍋 **どぼうすき焼き** / 各種野菜
1人前 2,800円 / 530円

※メのうどんできます。220円



薩摩三味溶岩焼盛合せ

薩摩三味溶岩焼 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。

単品・追加
でもどうぞ

- 薩摩赤鶏 120g 1,300円
- 六白黒豚 120g 1,650円
- 黒毛和牛 120g 2,580円
- つけダレ 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県の味覚をどうぞ



上記の価格は全て税込表記です

明太子チーズ煎餅 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

バサバサンドウィッチ 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

薩 しゅうぶ湯葉ロール 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られません。

薩 おビナゴお刺身 (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グライ 580円

まっかなトマト塩昆布チーズピザ 980円

薩 黒毛和牛たたき 蕨まみれ 1,780円

自家製タルタルチキン南蛮 780円

薩 黒豚軟骨焼き 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



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 あろしポン酢で

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

手作り

薩 黒豚メンチカツ 1個 530円

ジューシー唐揚げ 5個 660円

薩 おビナゴ天ぷら 770円

熟成ロースとんかつ 1,180円

薩 黒豚ミルフィーユカツ 1,280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



土鍋ごはん汁と香の物

● 自慢の銀シャリセット

※30分お時間ちょうだいいたします。

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。

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
● 鯛茶漬け 1,280円



● 本日のアイスクリーム 330円

● 和風のパフェ 880円

● ごっついアイスの塔 1,280円

上記の価格は全て税込表記です

