

2022

春曆
3・4・5

季節のコース料理
8品

- 【前菜】 錦江町からの贈り物 福岡さんちの ミニトマト土佐酢漬け 遊喜さんちの スナッポンエンドウ 福太マヨネーズで
- 【お刺身】 春の鮮魚3つの味で さくら鯛の洗い 鯛のたたきとサラダ仕立て 水いか・鱈・赤海老 土佐醤油で
- 【小鍋立て】 医理ファームさんちの 舞桜豚とさくら鯛 春のせいろう蒸し
- 【焼物】 さくら鯛の木の芽田楽 春らんまんスタイル 紅白とスモ
- 【酢物】 春野菜と生ハム サンドウィッチ
- 【おばんざい3種】 さつま赤鶏 ●キモチのこりの佃煮煮 ●みんやきスタイルチキン南蛮 ●砂すりの唐揚げ
- 【お食事】 土鍋で鯛めし 遊喜さんちの 春キャベツとお揚げさんの 田舎味噌仕立て あべちゃんぬか漬け
- 【甘味】 ストレートに野口さんちの さがほのかとけせん団子 大根占茶と

1人前 3,000円 (税込3,300円)
※ご予算に応じていかようにも致します。

◎飲み放題[2時間]付き 5,000円(税込)ポツキリもごさいます。

鹿児島県の味覚

六白黒豚 華さつま膳



- ◇お通し
- ◇六白黒豚しゃぶしゃぶ
- ◇チキン南蛮
- ◇さつま揚げ
- ◇本日のお刺身
- ◇さくら鯛あら煮
- ◇茶わんむし
- ◇ごはん・香の物

8品 1人前 2,500円 (税込2,750円)

◎飲み放題[2時間] + 1,600円(税込1,760円)もごさいます。

錦江町 春のせいろう蒸し

まずはこれから

- さつま赤鶏 450円
- 自家製 さつま揚げ 800円
- 自慢の シメジパサンド 900円
- 沖田牧場 黒豚フランクソーセージ 480円
- エグチベジフル 赤土ジャガ芋ゴロゴロポテトフライ 500円
- 錦江町からの贈りもの 春野菜の 愛ぶら盛り合わせ 980円
- 鹿児島 キビナゴの 780円
- 錦江町のフレッシュ野菜と 春の鮮魚でちょっとおしゃれに お刺身サラダ 1,580円
- 錦江町遊喜さん、福岡さんからのギフト フレッシュ 野菜サラダ 700円
- 自家製 ぬか漬け 400円

ちよっとおしゃれに

- さくら鯛 350円
- 舞桜豚バラ串 350円
- 舞桜豚 トロ串 400円
- 舞桜豚のつくね串 400円
- 舞桜豚バラ 350円
- おまかせ串盛り 5本 1,600円
- おまかせ串盛り 6本 1,850円
- おまかせ串盛り 7本 2,150円
- おまかせ串盛り 8本 2,450円

揚げ焼煮いろいろ

- さくら鯛カット 980円
- さくら鯛おろ煮 1,480円
- さつま赤鶏の品鉄板焼 1,000円
- さくら鯛 840円
- 若鶏唐揚げ 100円
- チキン南蛮 900円
- 舞桜豚メシカツ 380円
- 舞桜豚 トロカツ 1,580円
- 舞桜豚ロスカツ 1,200円
- 出汁巻き玉子 600円

お刺身いろいろ

- さくら鯛の洗い 1,200円
- さくら鯛を ちょっとおしゃれに サラダ仕立て 1,280円
- 鹿児島 キビナゴ刺身 780円
- 出水 さつま赤鶏のお刺身 1,200円
- お刺身盛り合わせ (3種) 1,000円
- お刺身盛り合わせ (4種) 1,250円
- お刺身盛り合わせ (5種) 1,500円
- お刺身盛り合わせ (6種) 1,750円

しゃぶしゃぶ

- 舞桜豚とさくら鯛の合盛り 1,780円
- さくら鯛全芯しゃぶ鍋 1,280円
- 舞桜豚しゃぶ鍋 1,480円

お食事

- さくら鯛めし 800円
- 銀シャリセット 480円
- さくら鯛お茶漬け 780円

別腹

- コーヒー 200円
- さがほのか 480円
- さがほのか 580円

本日の一押し、一品料理、別紙にてご案内しております。

※表示金額は、消費税別の価格です

