FOOD

和心創菜

味あみ

MINAMI

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。

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。

極上 黒豚 しゃぶしゃぶ or すき焼 膳

※すき焼は卵でお召し上がりください。

1人前 **2,750円**

上記の価格は全て税込表記です

酒の肴

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
メサバサンドウィッチ 1,130円

鮮サラダ

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

お刺身

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	4品盛り	5品盛り
980円	1,200円	1,430円
（440円）	（550円）	（660円）

（　）で追加盛りします。通常は２人分です。

アラカルト

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 葱まみれ 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

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。

あすか　1人前 4,200円

なにわ　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。

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。

薩摩の旨所　1人前 3,520円

薩摩原味　1人前 4,620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

六白黒豚しゃぶすき焼

契約農家直送、最初は黄金出汁で、次は白ポンズで

大鍋もできます **葱しゃぶ** 1人前 1,630円 / 各種野菜 530円

※〆のラーメン・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

※〆のうどんできます。220円

薩摩三味しゃぶすき焼

かごしま地鶏、六白黒豚、黒毛和牛、ゴマダレ 白ポンズで

大鍋もできます **葱しゃぶ** 1人前 2,780円 / 各種野菜 530円

※〆のラーメン・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

※〆のうどんできます。220円

桜島溶岩

薩摩三味溶岩焼盛合せ

薩 溶岩焼き 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。

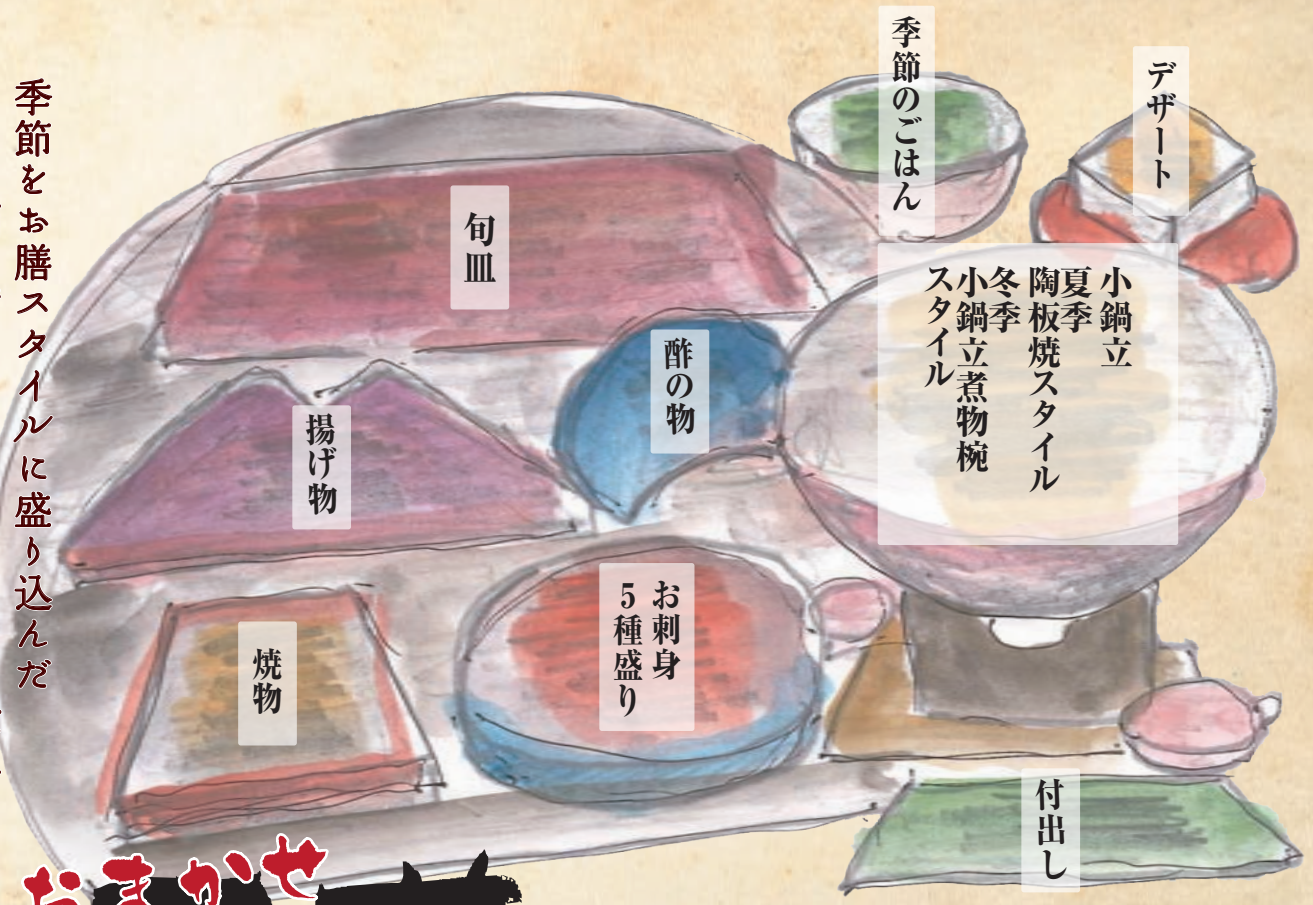
単品・追加でもどうぞ

● 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の味覚をどうぞ

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 二菜

1人前 2,750円

おまかせ 五菜

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 3,850円

飲み放題プラン FREE DRINK

宴 1,650円 or 2,200円で 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

炒め物

- 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 黒豚わらじハンバーグ 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

揚げ物・温物

- 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 キビナゴ天ぷら 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

羽釜銀シャリ

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

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。

デザート

- 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

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
11:30~14:00(昼膳)
17:30~23:00(夜膳)
☎099.225.3999
(ご予約承ります)

薩摩
黒豚百寛
"KUROBUTA HYAKKAN"

鹿児島市西田二丁目20-9
11:30~14:00(昼膳)
17:30~23:00(夜膳)
☎099.255.1232
(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)

ちょっと粋に
ちょっとおしゃれに
なにげなく
楽しんでいただきたい