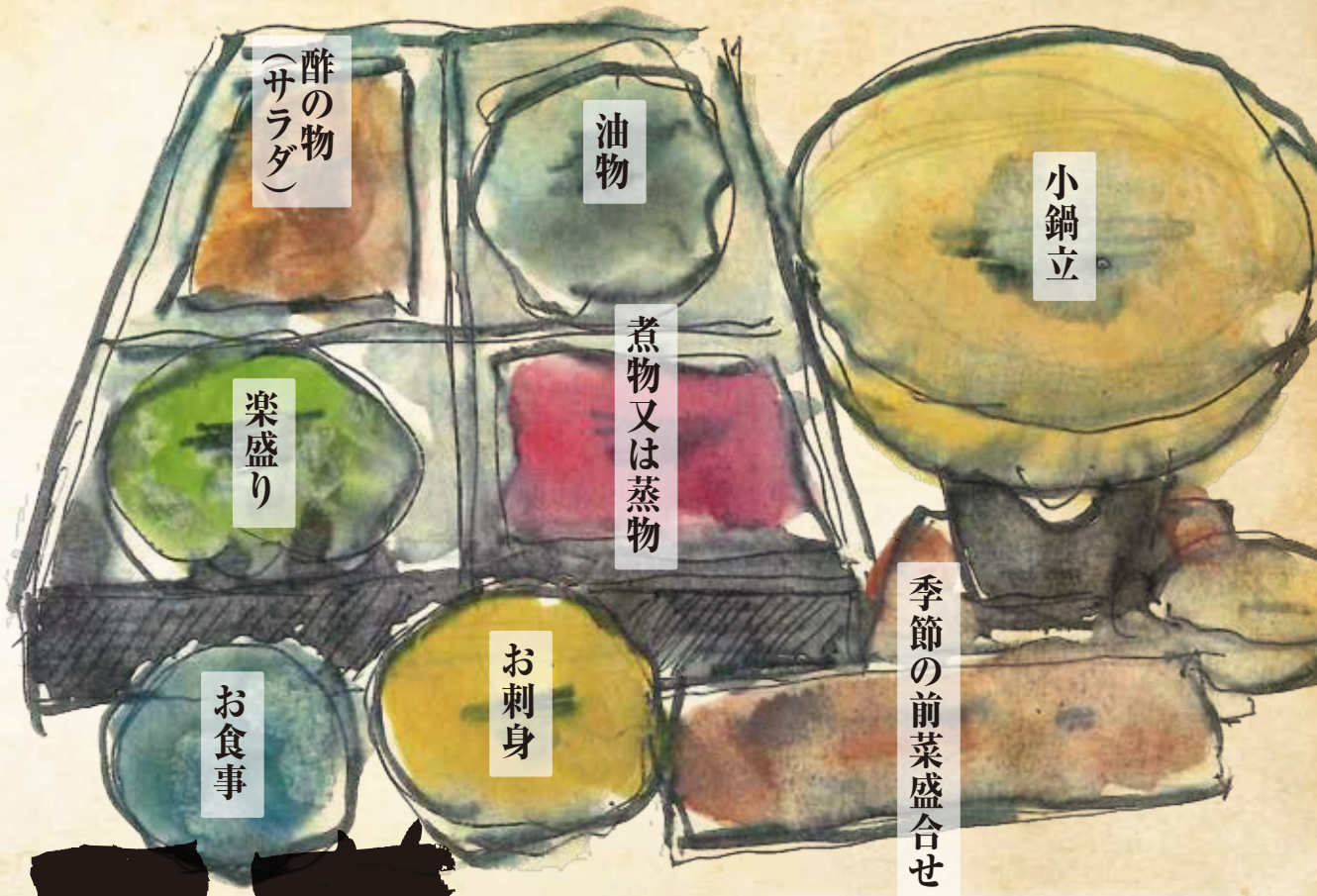


季節をお膳スタイルに盛り込んだ
お酒の席にピッタリのコース仕立て



おまかせ

三菜

1人前

3,300円

おまかせ

五菜

1人前

4,500円

上記のコースに素材をアップグレード!ちょっと粋に。

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。

薩摩の台所 1人前 4,580円

薩摩原味 1人前 5,380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

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。

※すき焼は卵でお召し上がりください。

小鍋立
「たつぷり」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

豚ローストンテキ

キビナゴ天ぷら

鶏炭火サラダ

豚味噌入り
出汁巻き

しゃぶしゃぶ
ロース

さつま揚げ

付出し

香の物

柚子胡椒

銀シャリ

2種
本日の刺身

御上
黒豚
すき焼、しゃぶ
膳



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。

A-4
牛

黒豚を黒毛和牛に変更できます!

1人前

4,680円

1人前

3,980円

上記の価格は全て税込表記です

契約農家
鎌田養豚場
田中さん



〈バラ・ローズ〉

1人鍋 1,780円

野菜盛り 800円

メどうすいorラーメン
各280円

黒毛
和牛
すき焼き

〈バラ肉のみ〉

1人鍋 2,700円

野菜盛り 800円

メどうすいorラーメン
各280円

黒毛
和牛
すき焼き

〈バラ・ローズ〉

1人鍋 1,800円

野菜盛り 800円

メうどんorおじゃ
各280円

黒毛
和牛
すき焼き

〈バラ肉のみ〉

1人鍋 2,800円

野菜盛り 800円

メうどんorおじゃ
各280円

黒毛
和牛
すき焼き

2人前～大鍋にいたします！

上記の価格は全て税込表記です

酒肴



鮮

かごんまの

塩ゆで落花生

530円

旬の野菜を練り込んだ

3種のさつま揚げ

900円

和風か胡麻チョイスで

季節の野菜サラダ

850円

人気No.1 味菜み名物

バサバサンドウイッチ

1,380円

黒豚バラ肉で生湯葉巻いて

薩

しゃぶ湯葉ロール

1,480円

お刺身をサラダスタイルで

薩

お刺身湯葉ロール

1,580円

特

豪快お刺身盛合せ

3~4人前

4,380円

コシキ島、その日の水揚げしか食べられません。

薩

キビナゴお刺身

(辛子酢みそで) 780円

かごしま天然魚中心に5種盛り

特

本日のお刺身盛合せ

(2人前盛り) 1,980円



お刺身

アールト



炒め物

薩

黒豚の かごしま 野菜炒め鉄板

1,580円

鶏むね肉の干キン南蛮

950円

薩

黒豚軟骨とろとろ焼き

1,280円

薩

地鶏コロコロ鉄板焼き

1,380円

薩

黒毛和牛たたき蔥まみれ

2,880円

薩

黒毛和牛鉄板焼き

3,180円

上記の価格は全て税込表記です

時
物



薩

手作り
黒豚メンチカツ

1個 680円

ジューシー鶏むね肉の唐揚げ

5個 750円

熟成豚ロースのとんかつ

150g 1,580円

薩

黒豚ミルフィーユカツ

120g 1,580円

王道

本日の天ぷら盛合せ

5種×2 1,680円

王道

だし巻き卵

880円

かごしまかあちゃんの味

茶碗蒸し

680円

明太大葉包みだし巻き卵

1,280円

薩

角煮ゴロゴロ野菜と

1,580円

豆腐2/4丁にあしらひ4種

揚げ出し豆腐の輪

1,680円

豪快本日の煮魚あら煮

1,980円

温
物



自慢の
銀シャリセット

〈銀シャリ・汁・香の物・ジャコ〉

1人前 930円

おむすび

- のり 330円 ● 焼きおむすび
- 梅 330円 350円

お茶漬け

- のり 680円
- 梅 680円
- 鯛茶漬け 1,480円

羽
金
シャ
リ



本日の
アイスクリーム

380円

和風のパフェ

1,230円

どっついアイスの塔

1,980円

サ
イ
ト

上記の価格は全て税込表記です