

お一人様でもお気軽に黒豚を楽しむ膳

メインのお料理を「しゃぶしゃぶ」か「すき焼き」を選べます。

解上

黒酢
豚
すき焼、ぶ
膳

薩摩

小鍋立
昆布出汁

六白黒豚しゃぶ肉
またはすき焼肉
葱たっぷり

しやぶしやぶは
塩ポン酢で

すき焼は

お刺身

銀
シ
ヤ
リ

豚角煮

茶碗蒸し

生ハム
サラダ

つけ揚げ

香の物

付き出し

お一人様

●3,630円

膳

※お酒を召し上がられるお客様は、
おむすびとしてメでお出しすることができます。
どうぞお申し付けください。

※すき焼きは卵でお召し上がりください。

薩摩

生ハムサラダ

六白黒豚とんかつ
または
トンテキ
200g

つけ揚げ

汁物

茶碗蒸し

豚角煮

香の物

付き出し

お刺身

銀シャリ

メインのお料理を「とんかつ」か「トンテキ」を選べます。

※トンテキは塩または、
タレでお召し上がりください。

上
 黒
 月
 トン
 テキ
 膳
 (塩 or タレ)
 お

お一人様

●3,630円

※すべて消費税込の価格です。※イラストはイメージです。※内容は季節や仕入れなどにより若干異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。



黒豚

黒豚特有の「臭み」のない脂身、かごしまブランド六白黒豚をたっぷりご賞味ください。

炭でしゃぶしゃぶする効果

当店では贅沢に炭火でしゃぶしゃぶをすることもできます。炭火の遠赤外線はお湯を穏やかに温め、沸騰させず一定の温度を保つため、豚肉を優しく火いれできます。その結果、豚肉は余分な水分を失わず、ふっくら柔らかく、甘みを最大限に引き出した仕上がりになります。さらに炭の香りが出汁にほんのり移り、素材本来の旨味を引き立てます。硬くならない絶妙な温度と炭火ならではの香りが織りなす理にかなった『しゃぶしゃぶ』を本日はぜひご堪能ください。

しゃぶしゃぶ すき焼

をお選びいただきます。

かごしまの「情熱」と「思い入れ」をご賞味ください。



お時間がないお客様には、カセットコンロも準備しておりますので、スタッフにお申し付けください。

黒豚しゃぶしゃぶorすき焼

黒豚

お1人様

単品

2,500円

●お肉とお野菜のみ

セット

3,500円

●付き出し
●旬のお刺身盛り
●酒の肴/揚げ物2種
●お肉とお野菜
●お食事/おにぎり・香の物・汁物
●本日のデザート

薩摩三味しゃぶしゃぶorすき焼

黒豚・黒毛和牛・地鶏

お1人様

単品

3,000円

●お肉とお野菜のみ

セット

4,000円

●付き出し
●旬のお刺身盛り
●酒の肴/揚げ物2種
●お肉とお野菜
●お食事/おにぎり・香の物・汁物
●本日のデザート

追加承ります

・黒豚[100g] 1,500円 ・野菜盛り 800円

※ぞうすいorラーメン(1玉)
各300円
(しゃぶしゃぶのみ)

※すべて消費税込の価格です。※写真はイメージです。※内容は季節や仕入れなどにより若干異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。



薩摩三昧。

畜産王国鹿児島ならではの黒毛和牛・六白黒豚・桜島鶏の三種のお肉の味を一度にお楽しみ頂けます。

せいろ蒸し

女性に優しくヘルシー



六白黒豚せいろ蒸し

お一人様

黒豚

単品

2,500円

●お肉とお野菜のみ

セット

3,500円

●付き出し

●お肉とお野菜

●旬のお刺身盛り

●お食事/

●酒の肴/揚げ物2種

おにぎり・香の物・汁物

●本日のデザート

薩摩三昧せいろ蒸し

お一人様

黒豚・黒毛和牛・地鶏

単品

3,000円

●お肉とお野菜のみ

セット

4,000円

●付き出し

●お肉とお野菜

●旬のお刺身盛り

●お食事/

●酒の肴/揚げ物2種

おにぎり・香の物・汁物

●本日のデザート

黒豚溶岩焼

お一人様

黒豚

単品

2,500円

●お肉とお野菜のみ

セット

3,500円

●付き出し

●お肉とお野菜

●旬のお刺身盛り

●お食事/

●酒の肴/揚げ物2種

おにぎり・香の物・汁物

●本日のデザート

薩摩三昧 溶岩焼

お一人様

黒豚・黒毛和牛・地鶏

単品

3,000円

●お肉とお野菜のみ

セット

4,000円

●付き出し

●お肉とお野菜

●旬のお刺身盛り

●お食事/

●酒の肴/揚げ物2種

おにぎり・香の物・汁物

●本日のデザート



黒豚溶岩焼

桜島溶岩で焼くダイナミックな逸品

※お一人様のご注文につき「つけダレ」は、お一つ準備致します。「つけダレ」を追加する場合は、お一人様110円頂きます。

※すべて消費税込の価格です。※写真はイメージです。※内容は季節や仕入れなどにより若干異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。



シンプルな浅漬け盛り	500円
ちょこつと黒豚肉豆腐	680円
ホクホク茶豆の落花生相盛り	600円
かごしま人間の宝物カツヲ腹皮の炙り焼き	660円
かごしま名物キビナゴ南蛮漬け	680円
温泉水で仕込んださつま揚げ3品	1人前 550円・2人前 980円
当店1番人気シメサバのサンドウィッチ	980円

本日のフレッシュサラダ 800円

至福のお刺身サラダ(5種盛り) 1,800円

生湯葉サラダロール巻きは、具材を選んで

黒毛和牛
1,680円

六白黒豚
1,480円

地鶏
1,280円



本日の(特)お刺身盛り合わせ

3品	1,800円[900円]
4品	2,000円[1,000円]
5品	2,300円[1,150円]

※基本的に全て2カン付、2人前としています。
人数分様注文は[]の料金でやります。

こしき島から海の宝
キビナゴ刺身コチュジャン酢みそ 930円

鮮度・安心・安全、毎朝料理長が市場へ出向き仕入れてまいります。
その他、本日のおすすめは、今しかない旬のお刺身などございます。
かごしまならではの味覚を是非！

本日の魚市場(刺身)仕入れ状況は別紙にてご覧ください。

焼き物



コラーゲン、そして明日の活力 豚足炙り焼き おろしポン酢と塩レモンで	780円
黒豚のうま味溢れる 黒豚塩豚炙り焼き	880円
黒豚そばろに山いものトロ〜りピザ	1,100円
地鶏コロコロ鉄板焼き	1,280円
とろとろ豚ナンコツ炙り焼き マヨネーズとポン酢	1,100円
熟成黒豚ローストンテキ (塩orタレ)	200g 2,000円
こだわり卵でふわふわ黒豚そばろだし巻卵	880円

揚げ物



こしき島からキビナゴ天ぷら 塩とおろしつゆで	880円
黒豚百寛こだわりの若鶏フィレ唐揚げ (5個)	750円
特製タルタルソースたっぷりチキン南蛮	880円
とろとろ煮込んだ自慢の豚角煮 温泉卵をのせて	1,380円
黒豚煮込みハンバーグ 和のデミソース仕立て (2個)	1,380円
ジュワーと肉汁、黒豚を知るならまずはメンチカツ (1個)	480円
極上黒豚ロースとんかつ	200g 2,000円

豚味噌焼きおむすび 1個 300円

黒豚そばろチャーハン
880円 大盛り1,100円

ごはんセット (日本一のヒノヒカリ)
銀シャリ・豚汁・香の物 530円

お茶漬け
のり470円 / 梅530円 / そばろ550円

塩おむすび 1個 150円

ごはん



黒豚

とんこつラーメン
塩チャーシュー入れて
980円

※3名様までお分け致します。

麺

24時間煮込んだとんこつスープ仕立て
特製一口 黒豚カレー
550円

デザート



本日の一押しアイス 380円

本日の3色アイス 680円

※詳しい内容はスタッフまでお尋ねください。

※すべて消費税込の価格です。※写真はイメージです。※内容は季節や仕入れなどにより若干異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。