逸品お品書き

お　刺　身

真鯛のお刺身　　￥1,500

魚の王様と呼ばれている真鯛。煮、焼き、揚げなど、どのように調理しても美味しい真鯛をお刺身で。
心地よい食感と甘みも特徴のひとつです。

間八のお刺身　　￥1,400

高級魚として知られている間八ですが、鹿児島が日本一の生産量を誇ります。温暖な鹿児島の海で育まれ
良質な脂ののった間八を是非。

きびなごのお刺身　　￥1,000

鹿児島を代表する郷土料理のひとつです。水揚げされたばかりの新鮮なキビナゴを一つ一つ丁寧に手開きしました。
鹿児島の新鮮なキビナゴに合うように作った自家製の辛子酢味噌で。

表示価格は税込価格です。サービス料として御飲食代の10%頂戴致しております。

サ　ラ　ダ

華蓮サラダ　￥1,300

季節ごとに野菜の内容を変え、可能な限り県内産の旬のお野菜を使用したサラダ。新鮮な野菜の上には笹がきし軽く揚げたカリカリのごぼうを乗せ、華蓮自家製のお味噌のドレッシングでお召し上がりください。

トマトスライス　￥700

しっかり冷やした新鮮なトマトのスライスです。
お塩も添えてありますので、お好みで付けてお召し上がりください。

表示価格は税込価格です。サービス料として御飲食代の10%頂戴致しております。

カ　　ツ

特選鹿児島黒豚ロースカツ　　￥2,600

鹿児島県産の黒豚の下ロース肉を荒めのパン粉につけて揚げた人気商品。自家製のソースでお召し上がりください。

特選鹿児島黒豚 “厚切り”ロースカツ　　￥3,000

鹿児島県産の黒豚の下ロース肉を厚く切り、こだわりの油でじっくり時間を掛けて揚げたロースカツ。肉厚で黒豚本来の旨味がより引き立ち、脂の甘味も堪能していただけます。

特選鹿児島黒豚ヒレカツ　　￥2,700

鹿児島黒豚のヒレを適度な大きさにカットし、こだわりの油で揚げたヒレカツ。上質な肉質でとても柔らかく、あっさりしておりますが、黒豚本来の旨味もしっかりとしています。

さつま若しゃもカツ　　￥2,600

鹿児島の地鶏であるさつま若しゃも。筋繊維が非常に細かく柔らかい歯ごたえで、旨味が強いのも特徴のひとつ。カツにする事で柔らかく、より旨味を感じられます。

表示価格は税込価格です。サービス料として御飲食代の10%頂戴致しております。

揚　げ　も　の

フライゴボウ　￥900

鹿児島県産の新鮮なごぼうを米粉を使用した特製の衣で揚げ、外側のカリカリとした食感と内側のやわらかいホクホクのごぼうを塩のみで味付けしてあります。華蓮のロングセラー商品です。

さつま芋の天ぷら　￥800

日本一の生産量を誇る鹿児島のさつま芋。天ぷらにする事で、さつま芋本来の甘さとホクホクした食感がより引き立ちます。そのままでも充分おいしく召し上がれますが、お好みでお塩を付けてお召し上がりください。

黒さつま鶏ムネ肉の天ぷら　￥1,800

黒牛・黒豚に続く第三の黒として注目の、黒さつま鶏のムネ肉を天ぷらにしました。黒さつま鶏特有のジューシーな旨味と　独特の歯ごたえをお楽しみ下さい。天つゆにお好みで、　　大根おろし、柚子胡椒を入れてお召し上がりください。

きびなごの天ぷら　￥800

鹿児島特産の新鮮なきびなごをまるごと天ぷらにしました。
サクサクとした食感のあとにきびなごの身がホクホクとしてビールのお供に最高の一品です。
お好みでレモンか塩でお召し上がりください。

さつま若しゃもの唐揚げ　￥1100

鹿児島の地鶏であるさつま若しゃもを、地元の甘口の醤油とにんにくをベースにした自家製ダレに漬け込み、衣をつけて揚げた唐揚げ。
お子様から大人の方まで美味しくお召し上がりいただける人気の商品です。

さつま揚げ『いとより』　￥800

鹿児島の有名な郷土料理のひとつ。高級魚として知られる“いとより鯛”のすり身を使用しておりクセがなく柔らかい歯ごたえです。おろし大根を添えてありますのでお好みで。

さつま揚げ『骨ごと』　￥800

いわしをすり身にする際、骨ごとすりつぶし味付けしたさつま揚げです。味に深みとコクがあり、魚のかおりも香ばしい一品です。おろし大根を添えてありますのでお好みで。

表示価格は税込価格です。サービス料として御飲食代の10%頂戴致しております。

煮もの・焼きもの

鹿児島黒豚の角煮　￥1,500

鹿児島を代表する郷土料理。じっくりと時間をかけて煮込んだお肉は溶けるほどにやわらかくコクがある味わいです。

さつま若しゃもの塩焼き　￥1,500

素材の味をシンプルに楽しむ為に、塩焼きにしてあります。噛むほどに味わい豊かで、しつこくなくあっさりとしております。お塩とお好みでレモンを絞ってお召し上がり下さいませ。

鹿児島黒牛の炙り焼き　刻み本わさび添え　￥2,200

鹿児島黒牛のロース肉を直火でサッと炙りました。こだわりのお塩と、刻んだ本わさびを添えておりますのでご一緒に。わさびのシャキシャキとした食感と独特の風味が黒牛の旨味と相性抜群です。

お　つ　ま　み

鰹はら皮の竜田揚げ　￥900

鹿児島は枕崎の特産品である鰹。くさみが無く濃厚でコクのある味わいと、プリプリとした食感が特徴です。
ビールや鹿児島の焼酎と共にお楽しみください。

表示価格は税込価格です。サービス料として御飲食代の10%頂戴致しております。

お　つ　ま　み

さつま若軍鶏手羽の ピリ辛揚げ　￥1,100

鹿児島の地鶏である若軍鶏の手羽中を食べやすく半分にカットし、米粉を衣に付け揚げたものに自家製の甘辛タレを絡め仕上げました。味にコクがありコラーゲンも多く含まれている若軍鶏の手羽中をご堪能下さい。

焼き銀杏　￥800

この時期にしか食べられない旬の味覚、鹿児島県産の銀杏を乾煎りにしました。独特の歯ごたえをお楽しみください。

塩茹で枝豆　￥600

定番のおつまみです。しっかりと塩茹でしてありますので味があり、鹿児島の焼酎との相性もとても良いです。

漬物盛り合わせ　￥800

旬のお野菜を使ったお漬物を盛り合わせております。お酒との相性も抜群の出来となっております。是非お楽しみください。

御飯物

ガーリックライス　￥1,100

鹿児島黒牛をふんだんに使用し、にんにく醤油の香ばしい香りがたまらない、お酒のメにもおすすめの一品となっております。

表示価格は税込価格です。サービス料として御飲食代の10%頂戴致しております。

鹿児島黒牛・黒豚

しゃぶしゃぶ・せいろ蒸し

華蓮

KAREN