

逸品書畫

鹿兒島黒牛・黒豚

しゃぶしゃぶ・せいろ蒸し

華蓮

KAREN

お刺身

さつま若しゃものお刺身 ￥1,200

鹿児島島の地鶏で有名なさつま若しゃもをお刺身で。筋繊維が細かくやわらかな肉質で、適度な歯ごたえもお楽しみいただけます。旨味もあり優しい味わいなので、食べやすくおすすめです。

※仕入れ状況により品切れになる場合がございますのでご了承下さいませ。



きびなごのお刺身 ￥700

鹿児島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。

お刺身盛合せ ￥1,700

近海で獲れた旬のお魚を中心に新鮮なまま盛り付けたお刺身盛り。“カンパチ・タイ・タコ”などおすすめのお魚を、お刺身用の特製合せ醤油で。

※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

真鯛のお刺身 ￥900

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 ￥900

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

スープ・サラダ

鹿児島黒牛テールスープ ¥1,200

A5等級の鹿児島黒牛の“テール”を香味野菜と4時間じっくり煮込みました。最高品質の黒牛の芳醇な旨味とコラーゲンたっぷりのやわらかな歯ごたえを是非おたのしみ下さい。



華蓮サラダ ¥800

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。華蓮自家製のお味噌のドレッシングで。

野菜スティックサラダ ¥500

旬のお野菜を食べやすいスティックにしたお手軽で健康的なサラダ。素材そのものの風味、食感をお楽しみ下さい、自家製のレモン風味のわさびマヨネーズとも相性が良いです。



トマトスライス ¥400

しっかり冷やした新鮮なトマトのスライスです。大粒の荒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。

カツ



黒さつま鶏ムネ肉の一口カツ

¥1,300

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食べやすい一口カツにしました。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。自家製のソース、またはおろしポン酢でどうぞ。

特選鹿児島黒豚ロースカツ

¥1,800

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。自家製のソースまたは素材の味が良いので“塩”のみでもご賞味いただけます。



特選鹿児島黒豚

“厚切り”ロースカツ

¥2,200

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

¥1,900

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

¥1,600

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。

揚げもの

きびなごの天ぷら

¥700

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後にきびなごの身がホクホクとしてビールのお共に最高の一品です。お好みでレモンか塩でお召し上がりください。



フライゴボウ

¥700

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

¥600

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。



さつま揚げ『いとより』

¥600

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。

さつま揚げ『骨ごと』

¥600

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。

煮もの・焼きもの



黒豚軟骨の
味噌チーズ焼き

¥700

黒豚の軟骨をやわらかく特製の合せ味噌で味付けしたものをコク深いチーズをのせて焼き上げました。どのお酒にも合わせやすい一品です。

鹿児島黒豚の角煮

¥900

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

¥1,000

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。荒塩とお好みでレモンを絞ってお召し上がり下さいませ。

鹿児島黒牛のあぶり焼き
刻み本わさび添え

¥1,500

鹿児島黒牛のロース肉を直火でサッと炙りました。喜界島の塩と、刻んだ本わさびを添えておりますので一緒に。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



焼き銀杏

¥650

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

さつま若軍鶏手羽のピリ辛揚げ

¥800

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。



鱧はら皮の竜田揚げ

¥700

鹿児島は枕崎の特産品である鱧。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楽しみください。

塩茹で落花生

¥500

鹿児島県産の落花生を塩茹でにしました。落花生は炒るのが一般的ですが、茹でる事でやわらかくなり味わい深くなります。

さつま若しゃもの唐揚げ

¥800

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。

漬物盛り合わせ

¥600

加世田産の有名な砂丘らっきょうや、かつおの風味豊かな大根のお漬物などを盛り合わせております。お酒のお供に。

塩茹で枝豆

¥400

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。