



写真は「西郷どん」会席せいろ蒸しコース（肉・野菜は二名様盛）

- ・前菜
- ・お造り
- ・蓋物
- ・鍋物／せいろ蒸し又はしゃぶしゃぶ
- ・黒牛リブロース・黒豚バラ肉・黒豚肩ロース
- ・焼き物
- ・油物
- ・お食事／鹿児島県産米・茶節・香の物ちまぶし
- ・水物／本日のアイスクリームと季節のフルーツ

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



明治維新一五〇周年記念特別メニュー

せご

「西郷どん」会席

西郷隆盛がこよなく愛したと云われる「鹿児島黒豚」や「鹿児島郷土料理」をお楽しみ頂ける特別メニューです。薩摩の偉人たちに想いを馳せながら、今宵も一献お楽しみ下さい。

せご

「西郷どん」会席／せいろ蒸し

九、五〇〇円

せご

「西郷どん」会席／しゃぶしゃぶ

九、〇〇〇円



せいろ蒸し せいろ蒸し

せいろ蒸しにつきましては「二名様」からのご案内になります。

前菜・お肉・野菜盛り・ご飯・味噌汁・香の物・水物

◎鹿兒島黒豚せいろ蒸し 六、〇〇〇円

黒豚バラ肉・黒豚肩ロース

◎極上鹿兒島黒牛・黒豚味わいせいろ蒸し 七、五〇〇円

黒牛リブロース・黒豚バラ肉・黒豚肩ロース

◎極上鹿兒島黒牛せいろ蒸し 八、八〇〇円

黒牛リブロース

※右記コースはプラス一、五〇〇円にて「お造りと蓋物」が付きました
「スペシャル」コースに変更出来ます。

鹿兒島黒牛「サーロイン」と「ヒレ」をお楽しみ頂けるコース

左記「プレミアム」コースにつきましては「二名様」からのご案内になります。

◎「プレミアム」鹿兒島黒牛せいろ蒸し

一五、〇〇〇円

前菜・お造り・お勧めの逸品

黒牛ヒレステーキ（五〇グラム）

せいろ蒸し（黒牛サーロイン・野菜盛り）

お食事（すき焼き風ご飯・味噌汁・香の物）

水物（アイスクリームと季節のフルーツ）

コーヒー又は紅茶



写真は「プレミアム」鹿兒島黒牛せいろ蒸し（イメージです）



写真は「極上鹿兒島黒牛・黒豚
味わいせいろ蒸し」（イメージです）

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

しゃぶしゃぶ

前菜・お肉・野菜盛り・食事・水物

◎鹿兒島黒豚しゃぶしゃぶ

黒豚バラ肉・黒豚肩ロース

五、五〇〇円

◎極上鹿兒島黒牛・黒豚味わいしゃぶしゃぶ

黒牛リブロース・黒豚バラ肉・黒豚肩ロース

七、〇〇〇円

◎極上鹿兒島黒牛しゃぶしゃぶ

黒牛リブロース

八、三〇〇円

※右記コースはプラス一、五〇〇円にて「お造りと蓋物」が付きました
「スペシャル」コースに変更出来ます。

※右記コースの食事は「ご飯・味噌汁・香の物」又は「しゃぶ麺」より
お選び頂けます。

鹿兒島黒牛「サーロイン」と「ヒレ」をお楽しみ頂けるコース

左記「プレミアム」コースにつきましては「二名様」からのご案内になります。

◎「プレミアム」鹿兒島黒牛しゃぶしゃぶ

一四、五〇〇円

前菜・お造り・お勧めの逸品

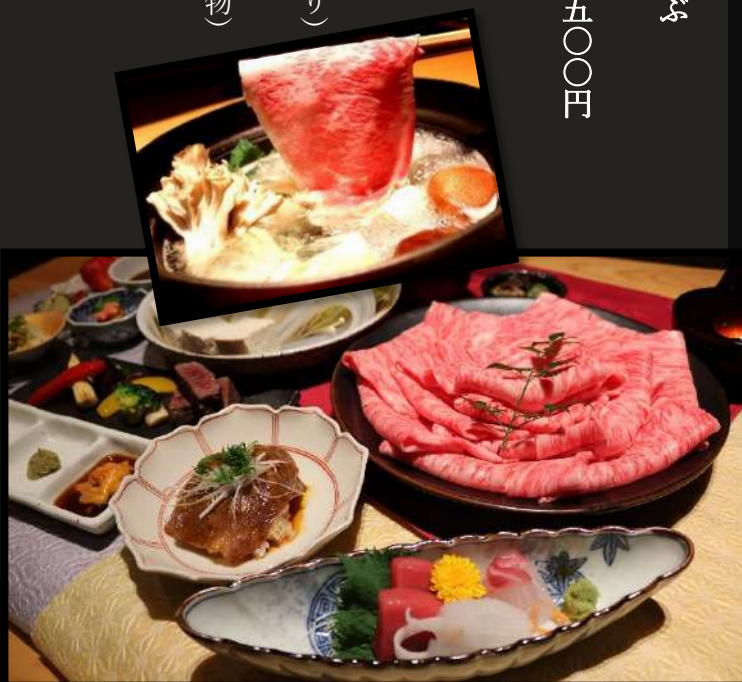
黒牛ヒレステーキ（五〇グラム）

しゃぶしゃぶ（黒牛サーロイン・野菜盛り）

お食事（すき焼き風ご飯・味噌汁・香の物）

水物（アイスクリームと季節のフルーツ）

コーヒー又は紅茶



写真は「プレミアム」鹿兒島黒牛しゃぶしゃぶ（イメージです）



写真は「極上鹿兒島黒牛・黒豚
味わいしゃぶしゃぶ」（イメージです）

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

すき焼き

前菜・お肉・野菜盛り・ご飯・味噌汁・香の物・水物

◎鹿兒島黒豚すき焼き

黒豚バラ肉・黒豚肩ロース

六、五〇〇円

◎極上鹿兒島黒牛・黒豚味わいすき焼き

黒牛リブロース・黒豚バラ肉・黒豚肩ロース

八、〇〇〇円

◎極上鹿兒島黒牛すき焼き

黒牛リブロース

九、三〇〇円

◎極み鹿兒島黒牛すき焼き

黒牛サーロイン

一〇、三〇〇円

※右記コースはプラス一、五〇〇円にて「お造りと蓋物」が付きました
「スペシャル」コースに変更出来ます。



写真は「鹿兒島黒豚すき焼き」(イメージです)



写真は「極み鹿兒島黒牛すき焼き」(イメージです)



「サー」の称号を与えられた
最高の肉質をもつ部位「サーロイン」

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

鉄板焼き 鉄板焼き

前菜・お肉・野菜盛り・ご飯・味噌汁・香の物・水物

◎黒三味味わい焼き

七、八〇〇円

黒牛ヒレ・黒豚ロース・黒さつま鶏（モモ肉・ムネ肉）

◎鹿児島黒牛サーロイン焼き

八、三〇〇円

黒牛サーロイン

◎鹿児島黒牛ヒレ焼き

九、三〇〇円

黒牛ヒレ

◎鹿児島黒牛味わい焼き

一一、五〇〇円

黒牛三角バラ・黒牛サーロイン・黒牛ヒレ

※「鹿児島黒牛味わい焼き」につきましては仕入れ状況によって
ご提供できない場合がございます。

※右記コースはプラス一、五〇〇円にて「お造りと蓋物」が付きました
「スペシャル」コースに変更出来ます。



写真は「黒三味味わい焼き」（イメージです）



写真は「鹿児島黒牛味わい焼き」（イメージです）



1頭から約3kgしか取れない希少部位「三角バラ」。

バラの中でも霜降りが入りやすく、濃厚な味が特徴です。

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

第十一回全国和牛能力共進会にて

鹿児島黒牛★団体優勝★

「日本一」に輝いた「本物の味」を、ご賞味下さい。

ステーキ

当店にて使用しております黒毛和牛は

「A5ランク」の「鹿児島黒牛」を使用しております。

前菜・スープ・サラダ・黒牛ステーキ（二五〇グラム）・ご飯・味噌汁・香の物
水物・コーヒー又は紅茶

◎鹿児島黒牛サーロインステーキコース

八、五〇〇円

◎鹿児島黒牛ヒレステーキコース

九、五〇〇円

※右記コースはプラス一、五〇〇円にて「お造りと蓋物」が付きました
「スペシャル」コースに変更出来ます。



写真は「鹿児島黒牛サーロインステーキ」(イメージです)



写真は「鹿児島黒牛ヒレステーキ」(イメージです)

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