

お昼のメニュー

鹿児島黒牛

日本一

第十一回全国和牛能力共進会において総合優勝

◎農林水産大臣賞四部門制覇

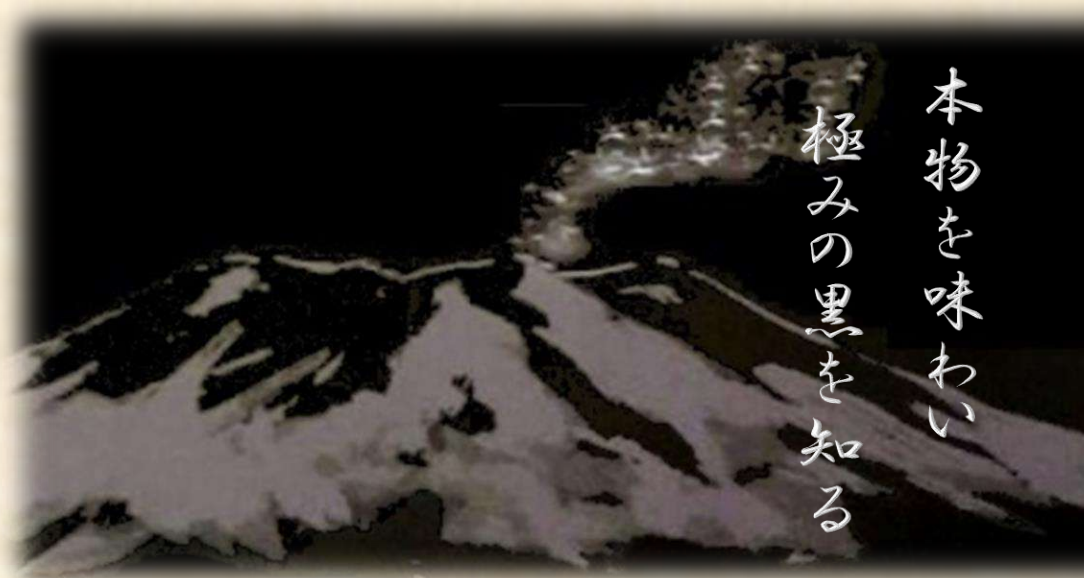
◎最優秀枝肉賞獲得 出品牛百八十三頭の頂点



・当店で使用しております鹿児島黒牛は

「A5等級」を使用しております。

・お一人様二コースのご注文をお願い致しております。



本物を味わい
極みの黒を知る

価格は税込み価格となっております

せいろ蒸し

先付・お肉・野菜盛り・御飯・味噌汁・香物・水物

◎鹿児島黒豚せいろ蒸し

三、〇〇〇円

黒豚肩ロース・黒豚バラ肉

◎極上鹿児島黒牛

鹿児島黒豚味わいせいろ蒸し

四、〇〇〇円

黒牛リブロース・黒豚肩ロース・黒豚バラ肉

◎極上鹿児島黒牛せいろ蒸し

五、〇〇〇円

黒牛リブロース

追加

極上鹿児島黒牛肉

四、〇〇〇円

極上鹿児島黒牛・黒豚味わい肉

三、五〇〇円

黒豚肩ロース・黒豚バラ肉

二、〇〇〇円

黒豚肩ロース肉

二、〇〇〇円

黒豚バラ肉

二、〇〇〇円

さつま若しゃも肉

一、二〇〇円

野菜盛り

一、五〇〇円



極上鹿児島黒牛・黒豚味わいせいろ蒸し(四名様盛り)

写真はイメージです

価格は税込み価格となっております

しゃぶしゃぶ

先付・お肉・野菜盛り・しゃぶ麺・水物

◎鹿兒島黒豚しゃぶしゃぶ

黒豚肩ロース・黒豚バラ肉

二、五〇〇円

◎極上鹿兒島黒牛

鹿兒島黒豚味わいしゃぶしゃぶ 三、五〇〇円

黒牛リブロース・黒豚肩ロース・黒豚バラ肉

◎極上鹿兒島黒牛しゃぶしゃぶ 四、五〇〇円

黒牛リブロース



極上鹿兒島黒牛・黒豚味わいしゃぶしゃぶ(四名様盛り)

写真はイメージです

価格は税込み価格となっております

追加

極上鹿兒島黒牛肉

三、五〇〇円

極上鹿兒島黒牛・黒豚味わい肉

三、〇〇〇円

黒豚肩ロース・黒豚バラ肉

一、五〇〇円

黒豚肩ロース肉

一、五〇〇円

黒豚バラ肉

一、五〇〇円

野菜盛り「一人前」

一、〇〇〇円

茗きり

四〇〇円

しゃぶ麺「一人前」

四〇〇円

豆腐「半丁」

四〇〇円

カツ

カツ・ご飯・味噌汁・香物・コーヒー又は紅茶

◎ さつま若しやもカツ (一ニ〇g) 一、二〇〇円

◎ 鹿児島黒豚ロースカツ (一五〇g) 一、六〇〇円

◎ 鹿児島黒豚

「厚切り」ロースカツ (二〇〇g) 二、〇〇〇円

◎ 鹿児島黒豚ヒレカツ (四切) 一、八〇〇円

◎ 鹿児島黒牛

サーロイン牛カツ (一ニ〇g) 四、三〇〇円

◎ 鹿児島黒牛ヒレ牛カツ (一ニ〇g) 五、三〇〇円



「厚切り」ロースカツ (写真はイメージです)



サーロイン牛カツ (写真はイメージです)

写真は「ヒレステーキ」イメージです



写真は「サーロインステーキ」イメージです

ステーキ

スープ・サラダ・黒牛ステーキ (一ニ〇g)

ご飯・味噌汁・香物・水物・コーヒー又は紅茶

※A5ランクの鹿児島黒牛を使用しております。

◎ 鹿児島黒牛サーロインステーキ 四、五〇〇円

◎ 鹿児島黒牛ヒレステーキ 五、五〇〇円

価格は税込み価格となっております

お勧めランチメニュー

◎鹿児島黒牛サーロイン

ロースストビーフと季節野菜のサラダ

先付・スープ

サーロインローストビーフ(ハ〇g)

と季節野菜のサラダ

ご飯・味噌汁・香物

コーヒー又は紅茶

通常モモ肉で作ることの多いローストビーフですが、A5ランクの鹿児島黒牛サーロインを使用。とろけるような口当たりはサーロインでしか出せないこだわりのローストビーフです。



写真はイメージです

二、五〇〇円

◎華蓮ハンバーグラッチ

一、五八〇円

先付・サラダ・黒牛黒豚ハンバーグ
ご飯・味噌汁・香物・コーヒー又は紅茶

鹿児島が誇る「黒ブランド」である
鹿児島黒牛と鹿児島黒豚を使用した
人気メニューです。



写真はイメージです

※ご注文を受けてから、手ごねを行い、焼き上げてまいりますので、
15分程お時間を頂戴致します。

◎鹿児島黒豚鉄板焼き

一、四〇〇円

先付・黒豚バラ肉(一〇〇g)

ご飯・味噌汁・香物・コーヒー又は紅茶

脂身が大変美味しい鹿児島黒豚バラ肉を
使用しております。

特製の「黄身ポン酢」で
お召し上がりください。



写真はイメージです

価格は税込み価格となっております