

「冬季限定」コースメニュー

※飲み放題は付いておりません。

「鹿児島堪能会席」一、二、〇〇〇円（税込・サ別）

（お品書き）

- 前菜三点盛
- 鹿児島黒牛ローストビーフサラダ仕立て
- ブリ大根
- 鹿児島黒牛サーロインステーキ
- 味わいしやぶしやぶ
（黒牛リブロース・黒豚肩ロース・黒豚バラ・野菜盛）
- ちりめん山椒 焼きおにぎり茶漬け
- 香の物
- デザート（抹茶のパンナコッタと季節のフルーツ）

取り分けいらずの『個別盛り』



お料理は個別盛にてご提供致します。

※写真はイメージです。実際のものとは異なる場合がございます。

「冬季限定」のスペシャルコース！

「冬季限定」コースメニュー

●鹿兒島黒牛・黒豚味わいしゃぶしゃぶ

- ・三点盛り・黒牛ローストビーフサラダ・黒豚角煮
- ・お肉盛り（黒牛リブロース・黒豚肩ロース・黒豚バラ肉）
- ・野菜盛り・牛出汁茶漬け・香の物
- ・デザート（抹茶のパナコッタ・季節のフルーツ）

●鹿兒島黒牛・黒豚味わいせいろ蒸し

- ・三点盛り・黒牛ローストビーフサラダ・黒豚角煮
- ・お肉盛り（黒牛リブロース・黒豚肩ロース・黒豚バラ肉）
- ・野菜盛り・牛出汁茶漬け・香の物
- ・デザート（抹茶のパナコッタ・季節のフルーツ）

●鹿兒島黒牛・黒豚味わいすき焼き

- ・三点盛り・黒牛ローストビーフサラダ・黒豚角煮
- ・お肉盛り（黒牛リブロース・黒豚肩ロース・黒豚バラ肉）
- ・野菜盛り・牛出汁茶漬け・香の物
- ・デザート（抹茶のパナコッタ・季節のフルーツ）

●鹿兒島黒牛・黒豚味わいしゃぶすき

- ・三点盛り・黒牛ローストビーフサラダ・黒豚角煮
- ・お肉盛り（黒牛リブロース・黒豚肩ロース・黒豚バラ肉）
- ・野菜盛り・牛出汁茶漬け・香の物
- ・デザート（抹茶のパナコッタ・季節のフルーツ）

しょうゆベースのお出汁にお肉をくぐらせ、たまごをつけてお召し上がり下さい。



牛出汁茶漬け

どのコースも同価格！

お一人様一コース

9,000円(税込・サ別)



しゃぶすき



すき焼き



せいろ蒸し



しゃぶしゃぶ

※サービス料として御飲食代の10%を頂戴いたしております。
※写真はイメージです。実際のものとは異なる場合がございます。

※飲み放題は付いておりません。

「冬季限定」コース追加肉メニュー

20% OFF

※御注文いただいたコースの追加肉に限らせて頂きます。

●しゃぶしゃぶ追加肉

- 鹿児島黒牛ヒレ肉(100g) 五、五〇〇円 ↓ 四、四〇〇円
- 鹿児島黒牛サーロイン肉(100g) 五、〇〇〇円 ↓ 四、〇〇〇円
- 鹿児島黒牛リブコース肉(100g) 四、五〇〇円 ↓ 三、六〇〇円
- 鹿児島特選味わいしゃぶ肉(160g) 四、七〇〇円 ↓ 三、七六〇円
- 鹿児島極上味わいしゃぶ肉(160g) 五、九〇〇円 ↓ 四、七二〇円
- 「極み」黒牛三昧しゃぶ肉(160g) 七、八〇〇円 ↓ 六、二四〇円



●せいろ蒸し追加肉

- 鹿児島黒牛サーロイン肉(100g) 五、三〇〇円 ↓ 四、二四〇円
- 鹿児島黒牛リブコース肉(100g) 四、八〇〇円 ↓ 三、八四〇円
- 鹿児島特選味わいせいろ肉(150g) 五、〇〇〇円 ↓ 四、〇〇〇円
- 鹿児島極上味わいせいろ肉(150g) 六、二〇〇円 ↓ 四、九六〇円
- 「極み」黒牛三昧しゃぶ肉(160g) 八、一〇〇円 ↓ 六、四八〇円



※2名様以上の追加肉に關しては、通常のせいろ蒸しの器にての対応となります。

●しゃぶすき・すき焼き追加肉

- 鹿児島黒牛ヒレ肉(100g) 五、五〇〇円 ↓ 四、四〇〇円
- 鹿児島黒牛サーロイン肉(100g) 五、〇〇〇円 ↓ 四、〇〇〇円
- 鹿児島黒牛リブコース肉(100g) 四、五〇〇円 ↓ 三、六〇〇円
- 鹿児島特選味わいしゃぶすき肉(160g) 四、七〇〇円 ↓ 三、七六〇円
- 鹿児島極上味わいしゃぶすき肉(160g) 五、九〇〇円 ↓ 四、七二〇円
- 「極み」黒牛三昧しゃぶすき肉(160g) 七、八〇〇円 ↓ 六、二四〇円
- 鹿児島特選味わいすき焼き肉(160g) 五、二〇〇円 ↓ 四、一六〇円
- 鹿児島極上味わいすき焼き肉(160g) 五、九〇〇円 ↓ 四、七二〇円
- 「極み」黒牛三昧すき焼き肉(160g) 七、八〇〇円 ↓ 六、二四〇円

※サービエ料として御飲食代の10%を頂戴しております。
※写真はイメージです。実際のものとは異なる場合がございます。

ランチ限定

「かごんま御膳」 四、〇〇〇円



お料理は個別盛にてご提供致します。

※表示金額は税込です。

※写真はイメージです。実際のものとは異なる場合がございます。

●先付三点盛

●鹿兒島県産カツオのたたき

●鹿兒島黒牛ローストビーフ

●鹿兒島名物 きつま揚げ

●鹿兒島黒豚ヒレカツときつま若しゃものチキンカツ

●鹿兒島黒豚しゃぶしゃぶ又は鹿兒島黒豚せいり蒸し

●御飯・味噌汁・香の物

●デザート（安納芋アイス・華蓮かるかん）

●コーヒー又は紅茶

かるかんとは・・・

かるかん粉、山芋、水を使用してつくる鹿兒島県の銘菓です。

県外の旅行者のお土産としても人気の郷土菓子です。

華蓮かるかんは、JA鹿兒島県経済連がオリジナルで開発したかるかんです。

生地は県産米「あきほなみ」を厳選した「吟地米」を米粉にし、しっとり、

もちもちとした食感にこだわりました。

中身のあんは鹿兒島抹茶を使った抹茶あん、屋久島タンカンを使った

タンカンあんの2種類ございます。

ランチ限定 **華蓮** おすすめ御膳

「黒牛三昧御膳」 五、〇〇〇円



● 先付三点盛

● 籠盛り

鹿児島県産カツオのたたき

鹿児島黒牛ローストビーフ

さつま揚げ

鹿児島黒牛カツ

● 鹿児島黒牛しゃぶしゃぶ

又は鹿児島黒牛せいろ蒸し

● 御飯・味噌汁・香の物

● デザート(安納芋アイス)

● コーヒー又は紅茶

「黒豚三昧御膳」 三、〇〇〇円



● 先付三点盛

● 籠盛り

鹿児島県産カツオのたたき

旬野菜のサラダ

さつま揚げ

鹿児島黒豚ヒレカツ

● 鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ

又は鹿児島黒豚せいろ蒸し

● 御飯・味噌汁・香の物

● デザート(安納芋アイス)

● コーヒー又は紅茶

※表示金額は税込です。

※写真はイメージです。実際のものとは異なる場合がございます。

「数量限定」メニュー



ランチ限定

「鹿児島黒牛ローストビーフ丼」

サラダ、黒牛ローストビーフ丼、
味噌汁、香の物、コーヒーor紅茶

2,500円 (税込)

鹿児島が誇るブランド牛「鹿児島黒牛」は
2017年9月に宮城県で開催された
「第11回全国和牛能力共進会」において、
団体総合優勝を獲得して日本一に輝きました。

ご飯の大盛りもできますので、注文の際にスタッフへお伝え下さい。

※表示金額は税込です。
※写真はイメージです。実際のものとは異なる場合がございます。

「冬季限定」メニュー



ランチ限定

「鹿見島黒豚スタミナ丼」

黒豚スタミナ丼、味噌汁、香の物

980円 (税込)

プラス300円でデザート（安納芋アイス）
又はコーヒー又は紅茶を付けることができます。

鹿見島が誇るブランド豚「鹿見島黒豚」は、筋繊維が細いため、歯切れがよく、柔らかいのが特徴です。豚肉にはもともとタンパク質、ビタミンB群が豊富ですが、鹿見島黒豚はうま味成分であるアミノ酸を多く含んでいます。さらにサツマイモを含んだ飼料を食べさせることにより、うま味・甘みが増すとともに、脂肪の融点が高くなり、脂がべつつかず、さっぱりといただけます。

ご飯の大盛りもできますので、注文の際にスタッフへお伝え下さい。

※表示金額は税込です。
※写真はイメージです。実際のものとは異なる場合がございます。