

「春季限定」ディナーコースメニュー

コースメニュー

+

飲み放題二時間

+

消費税・サービス料込み

「華蓮会席」 一、二、〇〇〇円

（お品書き）

- 先付三点盛
- お造り（三種盛）
- 鹿児島黒牛のローストビーフ（サラダ仕立て）
- さつま揚げ
- 小鉢
- 季節野菜の天ぷら
- 鹿児島黒牛・黒豚味わいしゃぶしゃぶ
（黒牛リブロース40g、黒豚肩ロース20g、黒豚バラ肉40g）
- 牛しぐれ出汁茶漬け又はご飯・味噌汁・香の物
- デザート（安納芋アイス・華蓮かるかん）

取り分けいらすの『個別盛り』



お料理は個別盛にてご提供致します。

※前日までの予約制とさせていただきます。

※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。

「春季限定」の飲み放題付コース！

「春季限定」ディナーコースメニュー

コースメニュー

+

飲み放題二時間

+

消費税・サービス料込み

● 鹿兒島黒牛・黒豚味わいしゃぶしゃぶ

- ・ 三点盛り・カツオのたたきのマリネ
- ・ 黒牛リブロース 60g・黒豚肩ロース 40g・黒豚バラ肉 60g
- ・ 野菜盛り
- ・ 牛しぐれ茶漬け又はしゃぶ麺又はご飯・汁物・香の物
- ・ デザート (安納芋アイス)

一〇、〇〇〇円

● 鹿兒島黒牛・黒豚味わいせいろ蒸し

- ・ 三点盛り・カツオのたたきのマリネ
- ・ 黒牛リブロース 60g・黒豚肩ロース 40g・黒豚バラ肉 60g
- ・ 野菜盛り
- ・ 牛しぐれ茶漬け又はお蕎麦又はご飯・汁物・香の物
- ・ デザート (安納芋アイス)

一〇、五〇〇円

● 鹿兒島黒牛・黒豚味わいすき焼き

- ・ 三点盛り・カツオのたたきのマリネ
- ・ 黒牛リブロース 80g・黒豚肩ロース 40g・黒豚バラ肉 40g
- ・ 野菜盛り
- ・ 牛しぐれ茶漬け又はうどん又はご飯・汁物・香の物
- ・ デザート (安納芋アイス)

一一、〇〇〇円

● 鹿兒島黒牛・黒豚味わいしゃぶすき

- ・ 三点盛り・カツオのたたきのマリネ
- ・ 黒牛リブロース 60g・黒豚肩ロース 40g・黒豚バラ肉 60g
- ・ 野菜盛り
- ・ 牛しぐれ茶漬け又はうどん又はご飯・汁物・香の物
- ・ デザート (安納芋アイス)

一〇、五〇〇円

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。



しゃぶすき



すき焼き



せいろ蒸し



しゃぶしゃぶ

上記の価格にプラスでドリンク飲み放題の種類が増えます！

- プラス 500円プラン
- プラス1, 500円プラン

プレミアムモルツ、三岳、島美人、JAの焼酎
 プレミアムモルツ、三岳、島美人、JAの焼酎、
 瀬祭 純米吟醸、角ハイ

【ランチ限定】
華蓮
「春季限定」
メニュー



「鹿児島黒豚ロースカツ丼」

黒豚ロースカツ丼、味噌汁、香の物、
デザート又はコーヒー又は紅茶

1,600円 (税込)



「鹿児島黒豚とキャベツの ポン酢かけ御膳」

メイン、ご飯、味噌汁、香の物、
デザート又はコーヒー又は紅茶

1,500円 (税込)

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。