

春季限定(3~4月)

歓送迎会キャンペーンコース

コースメニュー

+

飲み放題2時間

+

サービス料込

当店人気の各コースに「お造り二点盛り」と鹿兒島黒牛を使用した「牛味噌茶漬け」と2時間の「飲み放題」(指定有)が付いた大変お得なコースとなっております。



牛味噌茶漬け

●鹿兒島黒牛・黒豚味わいしゃぶしゃぶ



- ・三点盛り・お造り二点盛り
- ・お肉盛り (黒牛リブコース・黒豚肩ロース・黒豚バラ肉)
- ・野菜盛り・牛味噌茶漬け・香の物
- ・デザート

11,000円

●鹿兒島黒牛・黒豚味わいせいろ蒸し



- ・三点盛り・お造り二点盛り
- ・お肉盛り (黒牛リブコース・黒豚肩ロース・黒豚バラ肉)
- ・野菜盛り・牛味噌茶漬け・香の物
- ・デザート

11,500円

●鹿兒島黒牛・黒豚味わいすき焼き



- ・三点盛り・お造り二点盛り
- ・お肉盛り (黒牛リブコース・黒豚肩ロース・黒豚バラ肉)
- ・野菜盛り・牛味噌茶漬け・香の物
- ・デザート

12,000円

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

三岳、島美人、JAの焼酎

● プラス1,500円プラン

獺祭 純米吟醸、マスターズドリーム、角ハイ

※上記の金額は税込み・サービス料込みの金額でございます。

※写真はイメージです。

※飲み放題は2時間制です。ラストオーダーは10分前でございます。グラス交換となります。

「春季限定」コースメニュー

鹿児島黒牛会席

一、二、〇〇〇円（税・サ込）

（お品書き）



牛味噌茶漬

● 前菜盛合せ

● 鹿児島黒牛ローストビーフサラダ仕立て

● 鉄板焼き

（黒牛20g×2種、野菜）

● 鹿児島黒牛出汁しやぶ

（黒牛リブロース40g、黒牛サーロイン40g、黒牛ヒレ40g、野菜盛）

● 鹿児島黒牛味噌茶漬・香の物

● デザート盛合せ



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(3～4月)】

「ランチ限定」メニュー



「鉄板すき焼き」

鉄板すき焼き (黒牛50g、黒豚50g)
サラダ、ご飯、味噌汁、香の物
デザート又はコーヒー又は紅茶

2,200円(税込)

5年に1度開催される「全国和牛能力共進会」が令和4年10月に鹿児島県で開催され、鹿児島が誇るブランド牛『鹿児島黒牛』は種牛の部で最高位の「内閣総理大臣賞」を受賞して「日本一」に輝きました。日本一の「鹿児島黒牛」と鹿児島が誇るブランド豚「鹿児島黒豚」をすき焼き風でお楽しみください。

※表示金額は税込です。実際のものとは異なる場合がございます。