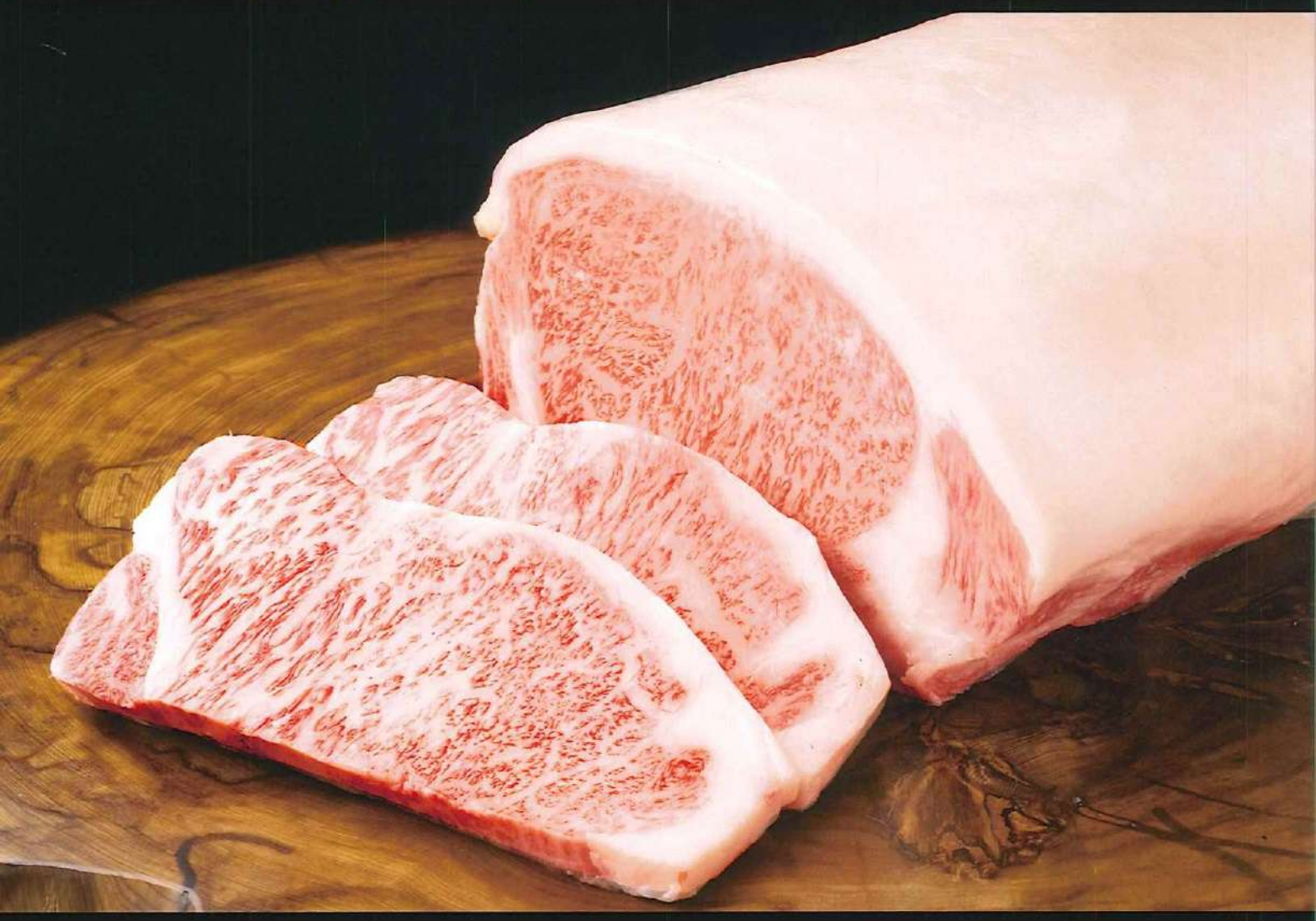
GRAND MENU

鹿児島黒牛・黒豚

せいろ蒸し・しゃぶしゃぶ・すき焼き

華蓮

KAREN



当店の「鹿児島黒牛」はすべて「A5等級」を使用しています

畜産王国の鹿児島が誇る「黒ブランド」

鹿児島黒牛

日本一に輝いた鹿児島黒牛

第十二回全国和牛能力共進会、繁殖雌牛群において内閣総理大臣賞を、総合評価群などで農林水産大臣賞を受賞。誰か一人の力でもなく、一頭の実力だけでもない。鹿児島県の生産者、関係者が一丸となって「チーム鹿児島」で勝ち取った栄光。鹿児島和牛、和牛の頂きへ。

鹿児島黒豚

四百年の歴史が育んだ鹿児島の傑作

鹿児島の黒豚は約四百年前、島津家当主家久により当地に移入されたことから始まります。それから長い年月をかけ、さらに美味しい黒豚を求めて先人たちが数々の品種改良を重ねてきた味わいはかの西郷隆盛もこよなく愛したと言われています。

豊かな自然が育んだこだわりの「よかもん」

鹿児島県産 あきほなみ

鹿児島を代表するお米

「ヒノヒカリ」と「コシヒカリ」をベースに品種改良を加えて誕生したお米です。
米本来の味わいが強く、大きい粒が特徴。
名前の由来は、収穫期にたわわに実った稲穂が、風に波打つ様子を表しています。

鹿児島県産 坊津の麦味噌

その甘味は肉料理と好相性

麦味噌の大きな特徴は、その香ばしさ。
麹の割合が高く、熟成期間が短いため
米や豆の味噌に比べて甘口になります。
数ある生産地の中でも坊津町の
麦味噌は品質が良いことで有名です。

菊ちゃんの 愛情たまご

臭みが少なく濃厚な味わい

「菊ちゃんのたまご」は、薩摩半島南部に位置する知覧町のお茶畑に囲まれた豊かな自然の中で生産されています。
植物性の餌で飼育した鶏から産まれる玉子は濃厚な旨味が特徴です。

こだわりの鹿児島黒牛と黒豚を
華蓮自慢のお料理でご堪能ください

せいろ蒸し

初めて鹿児島黒牛・黒豚を召し上がるときは
華蓮名物のせいろ蒸しをおすすめします。
ほどよく脂が落ちたお肉は口の中に溶けていきます。

しゃぶしゃぶ

お肉本来の旨みを感じるなら、しゃぶしゃぶでどうぞ。
鹿児島黒牛・黒豚のきめ細やかなお肉に熱を加えると、
香りと旨みが溢れ出します。

すき焼き

柔らかい肉質、そしてきめ細やかな脂が織りなす
旨みを堪能したい方はすき焼きでお楽しみください。
丁寧に仕込まれた割下も絶品です。

せいろ蒸し

ほどよく脂が落ちたお肉は、
ふわっとした食感で
口の中に溶けていきます

◆コース内容

・前菜
・選べるお肉　・お野菜
・ご飯　・味噌汁
・香の物　・水物

◆選べるお肉

鹿児島 黒豚
・黒豚バラ肉 80g
・黒豚肩ロース 70g
8,000円

鹿児島 黒牛・黒豚
・黒牛リブロース 60g
・黒豚バラ肉 60g ・黒豚肩ロース 30g
10,000円

鹿児島 黒牛
・黒牛リブロース 150g
11,500円

◆スペシャル
＋1,500円で
各コースに
・料理長おすすめの逸品
・蓋物 が付きます

せいろ蒸しは2名様からのご案内になります。

追加のご注文

鹿児島 黒豚 各100g ・バラ肉	2,500円
・肩ロース肉	2,500円
・バラ肉と肩ロース肉	2,500円
鹿児島 黒牛・黒豚 100g ・盛り合わせ 黒牛リブロース 黒豚バラ肉 黒豚肩ロース	4,000円
鹿児島 黒牛 100g ・リブロース	4,500円
さつま若しゃも 100g	1,500円
野菜盛り	1,500円
薬味（ねぎ）	150円
薬味（もみじおろし）	150円

○人数様分のご注文をいただけない場合は、タレ代としてお1人様500円頂戴しています。 ○表示価格は税込です。サービス料として御飲食代の10%を頂戴しています。

しゃぶしゃぶ

きめ細やかなお肉と
やさしい昆布だし
香りと旨みが溢れ出す

◆コース内容

・前菜
・選べるお肉　・お野菜
・ご飯、味噌汁、香の物（又は しゃぶ麺）
・水物

◆選べるお肉

鹿児島 黒豚
・黒豚バラ肉 80g
・黒豚肩ロース 70g
7,500円

鹿児島 黒牛・黒豚
・黒牛リブロース 60g
・黒豚バラ肉 60g ・黒豚肩ロース 30g
9,500円

鹿児島 黒牛
・黒牛リブロース 150g
11,000円

◆スペシャル

＋1,500円で

各コースに
・料理長おすすめの逸品
・蓋物 が付きます

しゃぶしゃぶは2名様からのご案内になります。

追加のご注文

鹿児島 黒豚 各100g ・バラ肉	2,500円
・肩ロース肉	2,500円
・バラ肉と肩ロース肉	2,500円
鹿児島 黒牛・黒豚 100g ・盛り合わせ 黒牛リブロース 黒豚バラ肉 黒豚肩ロース	4,000円
鹿児島 黒牛 100g ・リブロース	4,500円
さつま若しゃも 100g	1,500円
野菜盛り	1,200円
しゃぶ麺（一人前）	400円
葛きり	400円
お豆腐（半丁）	450円
薬味（ねぎ）	150円
薬味（もみじおろし）	150円

○人数様分のご注文をいただけない場合は、タレ代としてお1人様500円頂戴しています。 ○表示価格は税込です。サービス料として御飲食代の10%を頂戴しています。

すき焼き

上質な脂が織りなす
旨みを堪能するならすき焼きで
特製の割下も絶品です

◆コース内容

・前菜
・選べるお肉　・お野菜
・ご飯　・味噌汁
・香の物　・水物

◆選べるお肉

鹿児島 黒豚
・黒豚バラ肉 80g
・黒豚肩ロース 70g
8,500円

鹿児島 黒牛・黒豚
・黒牛リブロース 60g
・黒豚バラ肉 60g ・黒豚肩ロース 30g
10,500円

鹿児島 黒牛
・黒牛リブロース 150g
12,000円

◆スペシャル ＋1,500円で
各コースに
・料理長おすすめの逸品
・蓋物 が付きます

すき焼きは2名様からのご案内になります。

追加のご注文

鹿児島 黒豚	
各100g ・バラ肉	2,500円
・肩ロース肉	2,500円
・バラ肉と肩ロース肉	2,500円
鹿児島 黒牛・黒豚	
100g ・盛り合わせ	
黒牛リブロース 黒豚バラ肉 黒豚肩ロース	4,000円
鹿児島 黒牛	
各100g ・リブロース	4,500円
・サーロイン	5,000円
野菜盛り	1,200円
うどん（一玉）	650円
長芋おろし	350円
生卵（一個）	150円

○人数様分のご注文をいただけない場合は、タレ代としてお1人様500円頂戴しています。 ○表示価格は税込です。サービス料として御飲食代の10%を頂戴しています。

ステーキコース

ため息が出るほど美しい霜降り
ステーキならではのあふれる肉汁と
濃厚な旨みをご堪能ください

◆コース内容

・前菜　・スープ　・サラダ
・選べるお肉　・ご飯　・味噌汁
・香の物　・水物
・コーヒー（又は 紅茶）

◆選べるお肉

鹿児島 黒牛
サーロインステーキ
150g　13,200円

鹿児島 黒牛
ヒレステーキ
150g　14,200円

◆スペシャル　＋1,500円で

各コースに
・料理長おすすめの逸品
・蓋物 が付きます

○人数様分のご注文をいただけない場合は、タレ代としてお1人様500円頂戴しています。　○表示価格は税込です。サービス料として御飲食代の10%を頂戴しています。

鹿児島黒牛コース

鹿児島黒牛を堪能する
華蓮が誇る贅沢コース
様々なお料理で心ゆくまで

◆コース内容

・前菜三種盛り
・鹿児島黒牛の
料理長のおすすめ逸品
ミニせいろ蒸し（リブロース二枚）
陶板焼きと季節の焼き野菜
出汁茶漬け（サーロイン）
・香の物
・水物（アイスクリームと華蓮かるかん）
・コーヒー（又は 紅茶）

◆選べるお肉（陶板焼きのお肉）

鹿児島 黒牛 サーロインコース	鹿児島 黒牛 ヒレコース
80g 16,500円	80g 17,500円

○人数様分のご注文をいただけない場合は、タレ代としてお1人様500円頂戴しています。 ○表示価格は税込です。サービス料として御飲食代の10%を頂戴しています。

逸品

さつま揚げ	1,000円
愛情たまごの出汁巻き	900円
鹿児島黒豚の角煮	1,000円
さつま若しゃもカツ 120g	1,800円
さつまいも天ぷら	1,000円
フライゴボウ	900円
トマトスライス	900円

さつま揚げ

鹿児島黒豚の角煮

愛情たまごの出汁巻き

牛カツ・豚カツ

鹿児島黒牛

・サーロイン牛カツ 120g	10,500円
・ヒレ牛カツ 120g	11,500円

鹿児島黒豚

・ロースカツ 150g	2,200円
・厚切りロースカツ 200g	2,700円
・ヒレカツ 120g	2,200円

鹿児島黒牛ヒレ牛カツ

○表示価格は税込です。サービス料として御飲食代の10%を頂戴しています。

飲み放題付き
華蓮の宴会コース

「せいろ蒸し」、「しゃぶしゃぶ」いずれかのコースをお選びください

せいろ蒸し

◆コース内容

・前菜
・選べるお肉　・お野菜
・ご飯　・味噌汁
・香の物　・水物

◆選べるお肉

鹿児島 黒豚
・黒豚バラ肉 80g
・黒豚肩ロース 70g
11,500円

鹿児島 黒牛・黒豚
・黒牛リブロース 60g
・黒豚バラ肉 60g ・黒豚肩ロース 30g
13,500円

鹿児島 黒牛
・黒牛リブロース 150g
15,000円

◆スペシャル ＋1,500円で
各コースに
・料理長おすすめの逸品
・蓋物 が付きます

しゃぶしゃぶ

◆コース内容

・前菜
・選べるお肉　・お野菜
・ご飯、味噌汁、香の物（又は しゃぶ麺）
・水物

◆選べるお肉

鹿児島 黒豚
・黒豚バラ肉 80g
・黒豚肩ロース 70g
11,000円

鹿児島 黒牛・黒豚
・黒牛リブロース 60g
・黒豚バラ肉 60g ・黒豚肩ロース 30g
13,000円

鹿児島 黒牛
・黒牛リブロース 150g
14,500円

◆スペシャル ＋1,500円で
各コースに
・料理長おすすめの逸品
・蓋物 が付きます

○人数様分のご注文をいただけない場合は、タレ代としてお1人様500円頂戴しています。　○表示価格は税込です。サービス料として御飲食代の10%を頂戴しています。

鹿児島黒牛・黒豚を心ゆくまで

華蓮

KAREN