セットメニュー

鹿児島黒牛の旨み あっさりとしたにんにく
醤油ベースのソースが食欲をそそります

鉄板焼肉セット　1,800 円

（御飯・味噌汁・小鉢・香物付）

お食事券をお持ちの場合は追加 600 円

新メニュー

出汁の効いたソースと
とろ卵の相性ばっちり！

とろ卵ハンバーグセット　1,550 円

（御飯・味噌汁・小鉢・サラダ・香物付）お食事券をお持ちの場合は追加 350 円

セットメニュー

新メニュー

鉄板鯖ニラもやしセット 1,450 円

（御飯・味噌汁・小鉢・香物付）

お食事券をお持ちの場合は追加 250 円

数量限定

鹿児島黒豚使用

黒豚ロースカツセット 1,700 円

（御飯・味噌汁・小鉢・香物付）

お食事券をお持ちの場合は追加 500 円

セットメニュー

新メニュー

海鮮ミックスフライセット　1,500 円

（御飯･味噌汁･小鉢･香物付）

お食事券をお持ちの場合は追加 300 円

新メニュー

鹿児島ミックスセット　1,450 円

（御飯･味噌汁･小鉢･香物付）

お食事券をお持ちの場合は追加 250 円

うどん そば

黒豚とろ肉
うどん・そばセット 1,350円

がね天
うどん・そばセット 1,300円

にしん
うどん・そばセット 1,350円

うどん・そばセット 1,200円

セットはいなりと小皿が付きます

トッピング
各種 50円

温泉玉子

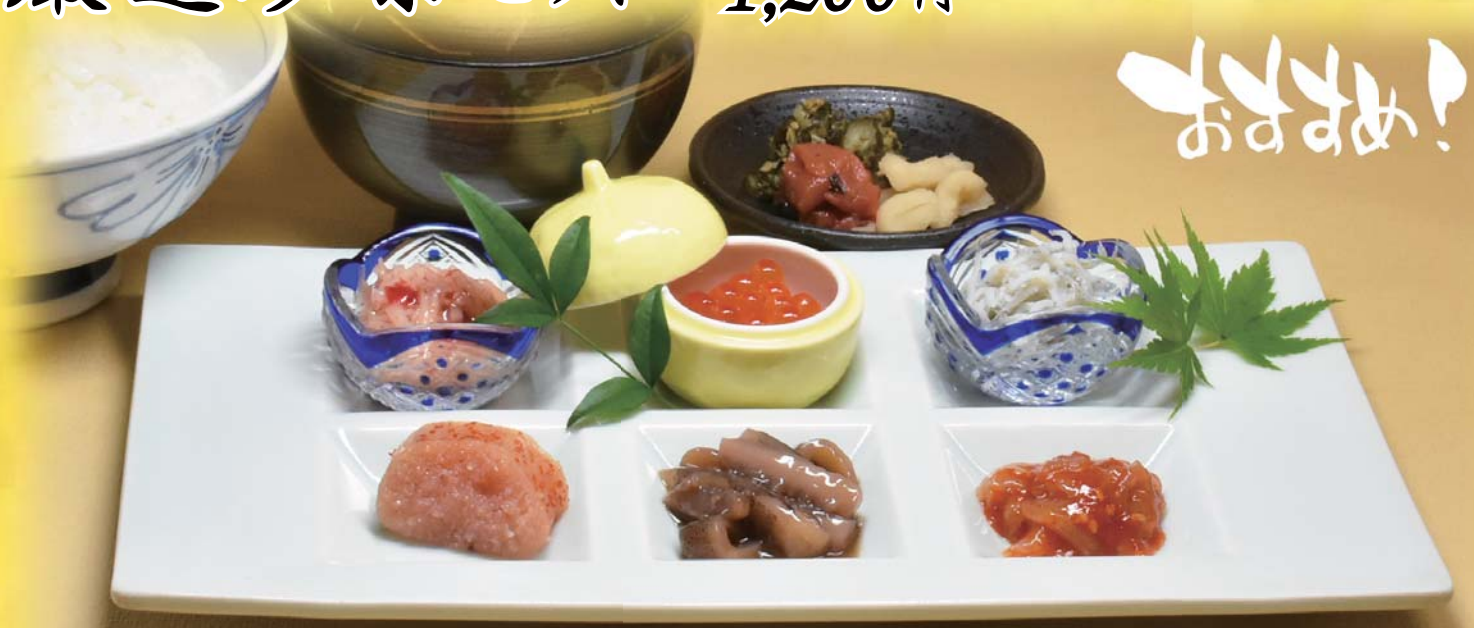
さつまあげ

キムチ

山芋

※トッピングのみのご注文はお断りいたします。

厳選珍味セット 1,200円



珍味6種・小鉢・ご飯・味噌汁・香物

おにぎり（1個）・・・150円
いなり（1個）・・・150円

白飯・・・・・・・200円
味噌汁・・・・・150円

どんぶり

黒豚トントロ丼
（味噌汁・香物付）

1,350 円

お食事券をお持ちの場合は追加 150 円

黒豚の希少なトントロをじっくり煮込みました。お好みのトッピングプラスで旨さ倍増！

トッピング
各種 50 円

温泉玉子

キムチ

山芋

※トッピングのみのご注文はお断りいたします。

釜揚しらすと
梅なめおろし丼
（味噌汁・香物付）

1,350 円

お食事券をお持ちの場合は追加 150 円

瀬戸内海産釜揚げシラスに
梅の風味でさっぱりと！

パスタ

北海道産いくらと鮭のハーモニー

サーモンといくらの明太子スパセット 1,650 円
（サラダ・スープ・バケット）お食事券をお持ちの場合は追加 450 円

カレー

直火焙煎仕上げ

カレーがチョッピリスパイシーになりました

数量限定

黒豚

黒豚ロースカツカレー　1,700円

カキフライカレー　1,400円

海老フライカレー　1,350円

カツカレー	1,400円
ハンバーグカレー	1,400円
直火焙煎スパイスカレー	1,200円

※食事付きのプランは追加料金が発生する場合がございます。

カレーうどん

鹿児島メンチカツカレーうどん　1,350円

カツカレーうどん　1,400円

特製カレーうどん	1,200円
数量限定 黒豚ロースカツカレーうどん	1,700円
カキフライカレーうどん	1,400円
黒豚コロッケカレーうどん	1,300円

トッピング
各種 50円

揚げナス

キムチ

温泉玉子

チーズ

納豆

※トッピングのみのご注文はお断りいたします。

ちゃんぽん & 皿うどん

特製あんかけかた焼きそば １玉	（御飯・香物付）	1,100 円
〃　味噌汁付き	（御飯・香物付）	1,200 円
特製あんかけかた焼きそば ２玉	（御飯・香物付）	1,200 円

お食事券をお持ちの場合は追加はありません

新メニュー

地鶏ガラ、豚骨ベースに野菜の旨み！
生麺使用！

特製ちゃんぽん　1,200 円

（御飯・香物付）

お食事券をお持ちの場合は追加はありません

一品

鶏ハラミ炭火焼き　750円

新メニュー

ホタテ貝ひもチャンジャ　６５０円

新メニュー

たこの柔らか唐揚げ　850円

野菜ちぎり揚げ　650円

砂肝直火焼き　７００円

とりあえず

オニオンスライス　650円

地鶏皮のポン酢和え　650円

トマトスライス　650円

枝　豆　500円

冷　奴　500円

白菜キムチ　550円

飲み物

生ビール

生小・・・480円　生中・・・680円　生大・・・900円

瓶ビール　中瓶・・・680円

ノンアルコール　小瓶・・・480円

焼酎（さつま白波）

グラス・・・450円　ロック・・・550円　生一合・・・750円

その他

ハイボール ・・・・・・・550円　レモンサワー ・・・・・・500円
ジンジャーハイ・・・ 600円　コークハイ ・・・・・・・ 600円
神の河ハイボール・・ 630円　赤ハイボール・・・・・・ 550円
清　酒・・・・・・・・・・・ 560円

ソフトドリンク

ホットコーヒー・・・・・・・・・・・・400円　オレンジジュース ・・・・・・・・・400円
アイスコーヒー・・・・・・・・・・・400円　コーラ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・400円
紅　　茶・・・・・・・・・・・・・・・400円　ジンジャーエール ・・・・・・・・400円
ウーロン茶・・・・・・・・・・・・・・ 400円　トマトジュース ・・・・・・・・・・・400円
ミルク (ﾎｯﾄ･ｱｲｽ)・・・・・・・・・400円　グレープフルーツジュース・・400円

ボトル

キープ期間は６ヶ月です

あらわざ桜島 五合

2,400 円

仕込み水は、『龍ヶ水』を原料芋は最も適す「コガネセンガン」を昔ながらの木桶蒸留の手法で丹誠込めて仕込まれました。

喜左衛門 四合

2,900 円

蒸留もろみに対流をおこす「磨き蒸溜」により、芋特有のコク、旨味、香りなどを、なめらかでかろやかな味わいへと仕上げました。

ほたる 四合

2,300 円

黒麹仕込み特有の深く甘い香りの中に、爽快さが広がる奥深い香りがします。芋の味わいが、じわじわとせまり笑顔になれます。

赤利右衛門 五合

2,400 円

紅芋の特徴である甘く華やかな香りと甘味。初心者から焼酎好きまで幅広く好まれています。

黒利右衛門 五合

2,400 円

黒麹特有の豊かな薫りとコクのある味。年齢を問わず飲み易い焼酎です。

石の蔵から 四合

2,300 円

霧島山系天然水でアルコール分 17%に調整し、さらに相性のいい天然水で割ってあるから、氷とグラスを用意するだけ。

南之方 五合

2,700 円

昔懐かしいこいごいとした味わいの芋焼酎。黒麹を使用し無ろ過製法により、芋の風味をたっぷり残しました。

こだわり逸品

日本海ホタルイカ畳干し

旨みが凝縮され酒の肴にぴったり
軽く炙るとミソが溶け出し風味最高！

950円

地鶏のルイベ

※地鶏刺しについて
品質には万全を期しておりますが体調の優れない方、生肉を食べなれていない方、抵抗力の落ちている方等はご注意ください。

800円

姫ほっけ 一夜干し天ぷら

950円

脂のりの良い厳選ほっけの一夜干しを
天ぷらにして旨みを閉じ込めました

朝いか沖漬

函館産

950円

朝獲れた新鮮なするめいか！
昆布醤油の漬けダレでコクと濃厚
な旨みがひろがります

特製なんこつ煮込み

800円

鹿児島の郷土料理
芋焼酎と黒糖でとろとろに煮込みました

特製出汁巻き卵

800円

枕崎産鰹節からとった出汁をふんだん
に使い１本１本巻いています