

セットメニュー

※金額は税込み表示となっております

(御飯・味噌汁・小鉢・香物付)

単品でのご注文も受け賜ります

いちぼとはお尻の先の希少部位
ヘルシーでやわらかいしっかりと旨みのある赤身肉です。



黒毛和牛いちぼステーキ御膳 4,800円

食事付プランは追加 3,480円



地鶏のルイベ・きびなごの天ぷら
さつまいもの天ぷら・さつまあげ
鹿児島豚なんこつ煮

※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
生肉を食べなれてない方、抵抗力の落ちている方等
はご注意ください。

薩摩おいどん御膳 2,500円

食事付プランは追加 1,180円

季節により内容が異なる場合がございます

セットメニュー

※金額は税込み表示となっております

(御飯・味噌汁・小鉢・香物付)

単品でのご注文も受け賜ります



鹿兒島黒牛の旨み、あっさりとしたんにんにく
醤油ベースのソースが食欲をそそります。



オスロメ
トッピング

キムチ 100円

温玉 100円

大根おろし 100円

※トッピングのみのご注文は受けできません

和牛鉄板焼肉御膳 1,980円

食事付プランは追加 660円

新登場!

桜島鶏を塩麴で熟成しました。
柔らかくジューシーです



桜島鶏塩麴天御膳 1,650円

食事付プランは追加 330円

セットメニュー

※金額は税込み表示となっております

(御飯・味噌汁・小鉢・香物付)

単品でのご注文も受け賜ります

新登場!

鶏出汁の効いた特製の
塩ダレがクセになります。



黒豚とイカとキャベツの

鉄板塩レモンスパセット

1,650円

(サラダ付)

食事付プランは追加 330円

鹿児島黒豚使用



オススメトッピング

大根おろし 100円

※トッピングのみのご注文はお受けできません

黒豚ロースカツ御膳

1890円

食事付プランは追加 570円

セットメニュー

※金額は税込み表示となっております

(御飯・味噌汁・小鉢・香物付)

単品でのご注文も受け賜ります



大海老・鱈・カニクリームの海鮮3品

海鮮ミックスフライ御膳 1,680円

食事付プランは追加 360円



黒豚コロッケ
鹿児島豚メンチ
鶏竜田揚3品

※ジューシーに揚げる為10分程度お時間を頂いております。

鹿児島ミックス御膳 1,650円

食事付プランは追加 330円

麺類

※金額は税込み表示となっております

単品でのご注文も受け賜ります

地鶏ガラ、豚骨ベースに野菜の旨みが広がります。



(御飯・香物付)

黒豚野菜ちゃんぽん 1,320円

地鶏ガラにオイスターの旨みをプラスした特製あんかけです！



(御飯・香物付)

特製あんかけかた焼きそば 1玉 1,210円
// 味噌汁付 1,320円
特製あんかけかた焼きそば 2玉 1,320円

※金額は税込み表示となっております

どんぶり

(御飯・味噌汁・小鉢・香物付)

単品でのご注文も受け賜ります

新登場!

黒豚とろ肉と味の濃い大和芋がマッチ!



黒豚山とろ丼 1,490円

食事付プランは追加 170円

新登場!

サーモンを胡麻醤油で和えました。
薬味とかつお出汁でさらっといけます。



胡麻とろサーモン出汁茶漬け 1,550円

食事付プランは追加 230円

うどん・そば

※金額は税込み表示となっております

単品でのご注文も受け賜ります

(いなり・小皿付)

新登場!

焼酎と黒糖でとろとろに煮込んだ
黒豚なんこつがとろけます。



**黒豚
なんこつうどん・そばセット 1,550円**
食事付プランは追加 230円

新登場!

シンプルで美味しい
自然な味付のうどんあげです。



おおきなきつねうどん・そばセット 1,490円
食事付プランは追加 170円

オススメトッピング 各種 100円 ※トッピングのみのご注文はお受けできません



山芋



さつまあげ



温玉



なす



キムチ



納豆



大根おろし

おにぎり (1個)・・・180円

いなり (1個)・・・180円

白飯・・・230円

味噌汁・・・230円



北海道産昆布と枕崎産カツオで
丁寧に取ったお出汁です。

うどん・そばセット 1,320円



北海道産石臼挽そば使用

ざるうどん・そばセット 1,320円

新登場!

※金額は税込み表示となっております



クミンとコリアンダーが効いた
本格カレーにサクサクの衣です。

サクサクカレーパンプレート 1,490円
(コーヒー付) (追加 170円)



珍味六種
ご飯・味噌汁
小皿・小鉢・香物

季節により内容が
異なる場合がございます。

厳選珍味セット 1,320円

オススメトッピング
お茶漬け用出汁セット
お出汁でさっぱりといかがでしょうか？



出汁セット 330円

※金額は税込み表示となっております

カレー

(サラダ・香物付)

スパイスと野菜出汁をたっぷりを使ってさらりと仕上げました



黒豚カツカレーセット 1,890円
(追加 570円)



野菜は入荷状況により変わります

旬野菜カレーセット 1,600円
(追加 280円)



黒豚とろ肉
あいのりカレーセット 1,580円
(追加 260円)

三元豚カツカレーセット 1,580円
(追加 260円)

直火焙煎
スパイスカレーセット 1,320円

オススメトッピング 各種 100円 ※トッピングのみでの注文はお受けできません



山芋



さつまあげ



温泉玉



なす



辛ふち



納豆



大根おろし



目玉焼き 150円

とりあえず

※金額は税込み表示となっております



オニオンスライス 750円



ガッツポン酢 880円



トマトスライス 750円



枝豆 650円



冷奴 650円
湯豆腐 (期間限定)



白菜キムチ 650円

※金額は税込み表示となっております

一品



鶏皮炭火焼き 900 円



タコの塩辛 680 円



焼売 900 円



国産極太ごぼう唐揚げ 990 円



砂肝直火焼き 880 円



粗挽ロングウィンナー 990 円



野菜ちぎり揚げ 770 円

※金額は税込み表示となっております

飲み物

生ビール

生小・・・580円 生中・・・780円 生大・・・1,000円

瓶ビール

中瓶・・・780円

ノンアルコール

小瓶・・・580円

生・・・600円

焼酎 (さつま白波)

グラス・・・500円

ロック・・・630円

生一合・・・850円

その他

ハイボール …………… 630円

ハイボール(大)・・・950円

レモンサワー……… 580円

レモンサワー(大)・850円

神の河ハイボール… 700円

赤ハイボール……… 610円

清 酒…………… 620円

氷結無糖レモン…… 550円

ソフトドリンク

ホットコーヒー……………450円

オレンジジュース ……………450円

アイスコーヒー……………450円

コーラ(ジョッキ)……………500円

ウーロン茶…………… 450円

ジンジャーエール……………500円
(ジョッキ)

紅 茶……………450円

トマトジュース ……………450円

ミルク(ホット・アイス)……………450円

グレープフルーツジュース…450円

※金額は税込表示となっております



キープ期間は6ヶ月です

あらわごと桜島五合



2,700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



3,000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



2,700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。

すっぱかいも 四合



3,000円

爽やかなレモンの香り。シチリア産レモン果汁と、減圧芋焼酎を使用し甘酸っぱいレモンと、まるやかでやさしい芋の香り。

赤利右衛門五合



2,700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



2,700円

黒麹特有の豊かな薫りとコクのある味。年齢を問わず飲みやすい焼酎です。

石の蔵から 四合



2,700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。

南の方 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。