セットメニュー

（御飯･味噌汁･小鉢･香物付）

単品でのご注文も受け賜ります

祝 日本一 和牛日本一に輝く 鹿児島黒牛

リブロース芯・リブ巻き・リブ下駄・えんぴつの４種類部位が楽しめます。

写真はイメージです、焼いた状態でご提供致します。

わっぜぇ～和牛リブロース焼御膳　5,590円

食事付プランは追加　4,270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
はご注意下さい。

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

お食事

特製味噌牛ホルモン鉄板焼きそば　1,590円

食事付プランは追加　270円

熟成豚煮カツ重御膳　1,690円

食事付プランは追加　370円

セットメニュー

単品でのご注文も受け賜ります　（御飯･味噌汁･小鉢･香物付）

NEW

豊かな資源のある森と海が
育むミネラルたっぷりの牡蠣！

邑久のカキフライ御膳　1,690円

食事付プランは追加　370円

鹿児島黒豚使用

鹿児島 黒豚

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

（御飯･味噌汁･小鉢･香物付）

単品でのご注文も受け賜ります

海鮮ミックスフライ御膳　1,690円

食事付プランは追加　370円

鹿児島ミックス御膳　1,690円

食事付プランは追加　370円

麺　類

地鶏ガラスープに胡麻のまろやかさとコク！

（香物付）
特製 黒豚ごま坦々ちゃんぽん　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！

特製黒豚皿うどんセット（1玉、御飯、味噌汁、香物付）　1,320円

特製皿うどん１玉（香物付）　1,260円　特製皿うどん２玉（香物付）　1,320円

生麺使用
地鶏ガラにオイスターの旨味をプラスした
特製あんかけに特製ラー油とガーリックがクセになる！
よく混ぜてお召し上がりください。

（香物付）
特製 旨辛 黒豚あんかけ中華そば　1,490円
食事付プランは追加　170円

黒豚にシャキシャキの旨辛ネギで食が進みます。

（味噌汁･･香物付）
旨辛ねぎ黒豚とろ肉丼　1,490円
食事付プランは追加　170円

昆布の風味が効いた銚子産真いわしと
だしの旨味広がる大和いもとろろ!!
お好みの薬味でアレンジ

（御飯･味噌汁･小鉢･香物付）
（薬味は変更する場合があります）

真いわし一夜干しとろろ御膳　1,590円
（追加　270円）

NEW

北海道産鮭節の上品な旨み
特製だし醤油と新鮮な卵が絡んで間違いなし！
お好みの薬味でアレンジ（薬味珍味は変更する場合があります）

鮭節香る
卵かけ御飯 薬味珍味セット　1,100円

出汁

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!!

麺

そばは食感を楽しめる乱切りそば
うどんはもっちりとした弾力と
しっかりとしたコシのある讃岐うどん

とろける 黒豚なんこつ うどん・そばセット

1,590円

食事付プランは追加　270円

（いなり・小皿付）

野菜かきあげ うどん・そばセット

1,490円

食事付プランは追加 170円

（いなり・小皿付）

うどん･そばセット　1,320円

ざるうどん･そばセット　1,320円

おにぎり（1個）・・・230円
いなり（1個）・・・230円
味噌汁・・・・・・・330円

御飯　小・・・230円
御飯　中・・・330円
御飯　大・・・430円

出汁 北海道産昆布と枕崎産かつお節で丁寧に取ったお出汁とカレーが絶妙なバランスでまさに絶品!!

麺 圧倒的なコシとなめらかさしなやかさと艶のある手延べ勝り使用!!

NEW

特製 カレーうどんセット　1,690円

食事付プランは追加　370円

NEW

特製 熟成豚カツカレーうどんセット　1,790円

食事付プランは追加　470円

カレー

カレーリニューアル！！
焙煎スパイスに玉ねぎの甘味
黒豚の旨みとトマトの爽やかさをプラス！

（サラダ･香物付）

黒豚カツカレー　1,890円
（追加　570円）

旬野菜カレー　1,690円
（追加　370円）
野菜は入荷状況や季節により変ります

黒豚ポークカレー　1,320円

※熟成豚で旨み凝縮！　熟成カツカレー　1,690円
（追加　370円）

一品

希少な部位で
ぷりぷり食感がクセになる！

鶏ハラミ炭火焼　990円

さつまいもがふんだんに練りこんであります。
女性に大人気！！

薩摩揚おさつ棒天　990円

合鴨の燻製
スパイスが効いてお酒が進みます

合鴨のパストラミ　990円

粗挽ロングウィンナー　990円

野菜たっぷりふわっと食感

野菜ちぎり揚げ　880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　880 円

コリコリ触感がクセになる　豚もつ!!

ガッツポン酢　990 円

トマトスライス　880 円

枝　豆　　660円

冷　奴　　770円
湯豆腐（期間限定）

白菜キムチ　660 円

ドリンク

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

生・・・・620 円　小瓶・・・580 円

レモンサワーテイスト・・・600 円

焼酎（さつま白波）

グラス・・・550 円　ロック・・・・・・・・・・630 円

生一合・・・850 円　焼酎炭酸割・・・・・・700 円

その他

ハイボール ・・・・・・・ 630 円　ハイボール（中）・・・800 円

ハイボール（大）・・・950 円　神の河ハイボール・・ 700 円

赤ハイボール・・・・ 610 円　清　酒・・・・・・・・・・・・・ 650 円

レモンサワー・・・・・・ 630 円　レモンサワー（大）・・・ 950 円

氷結無糖レモン・・・ 630 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

ボトル

キープ期間は６ヶ月です

あらわざ桜島 五合

2,700 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。

喜左衛門 四合

3,000 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。

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、まろ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。年齢を問わず飲み易い焼酎です。

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。

知覧地鶏ジャンサラダ

地鶏のルイベと旬野菜をコチュジャンを効かせた
特製ダレでサラダに仕上げました

NEW

ピリッとさっぱり！

1,320円

【夜干し

料理長のお材料

イカの旨味を引き出すため、昆布を効かせた塩水にじっくり漬けこみ一夜干しに。柔らかくイカ特有のプリプリとした弾力を楽しめます、まさに逸品！

イカの一夜干し　1,490円

こだわり逸品

地鶏のルイベ

※地鶏刺について
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。

1,100円

味噌牛ホルモンの唐揚げ

990円

旨い→ビール→エンドレスループ確定!!

焼黒豚なんこつ

1,100円

焼酎と黒糖でとろとろに煮込んで
焼で香ばしく仕上げました

ホタルイカ仲漬

880円

新鮮なホタルイカを塩麹に漬けることで
素材の旨みと甘味を引き立たせました
まろやかでクセが少なく食べやすいです

特製出汁巻き卵

990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