鹿児島【味力】探求

かごしま会席プラン

鹿児島の海と大地の恵みで組み立てられた皇スタイル郷土会席―。

※写真は西郷（せご）どんコース 一人前 ¥5,300（税込）

おすすめ!!

⊕西郷（せご）どん コース ¥5,300（税込）

◆ 前菜四種 ◆
きびなご一夜干し　手作り黒豚味噌
かつお腹皮唐揚げ
かつお酒盗とクリームチーズ

◆ 造里四種 ◆
錦江湾で育った真鯛・カンパチ
枕崎産カツオ　地鶏刺し

◆ 小鍋立て ◆
鹿児島六白黒豚の小鍋立て

◆ 揚物 ◆
さつま揚げ三種

◆ 煮物 ◆
霧島熟成豚の豚骨やわらか煮

◆ 焼物 ◆
「鹿児島第三の黒」黒さつま鶏の炭火焼 サラダ仕立て

◆ 食事 ◆
奄美風 鶏飯

◆ 甘味 ◆
鹿屋産さつまいもアイスクリーム

⊕大久保（おおくぼ）どん コース ¥4,300（税込）

西郷（せご）どんコースの ◆ 焼物 ◆『鹿児島第三の黒』黒さつま鶏の炭火焼 サラダ仕立て が含まれていない、一品少なめのライトコースです。

⊕島津公（しまづこう） コース ¥6,300（税込）

西郷（せご）どんコースの ◆ 焼物 ◆『鹿児島第三の黒』黒さつま鶏の炭火焼 サラダ仕立て が ～ 特選　鹿児島黒毛和牛の網焼き ～ に！ スペシャルコースです。

■どちらのプランも、御予約無しでもお楽しみいただけます。
■どちらのプランも、飲み物は料金に含まれておりません。

さつま黒豚しゃぶしゃぶプラン

鹿児島の誇る【薩摩六白黒豚】―。「その白身（脂）の旨さ、極上。」と謳われる本物の味わいをご堪能ください。

※写真は西郷（せご）どんコース 一人前 ¥5,300（税込）

おすすめ!!

⊕西郷（せご）どん コース ¥5,300（税込）

◆ 前菜四種 ◆
きびなご一夜干し　手作り黒豚味噌　かつお腹皮唐揚げ　かつお酒盗とクリームチーズ

◆ 造里四種 ◆ 錦江湾で育った真鯛・カンパチ　枕崎産カツオ　地鶏刺し

◆ 黒豚しゃぶしゃぶ ◆ 鹿児島六白黒豚 盛り 250g しゃぶしゃぶ野菜 盛り（うどん入り）

◆ 三種のたれ◆ かぼすポン酢　コク旨ごまだれ　あまから卵だれ

◆ 食事 ◆ 奄美風 鶏飯　◆ 甘味 ◆ 鹿屋産さつまいもアイスクリーム

⊕大久保（おおくぼ）どん コース ¥4,300（税込）

西郷（せご）どんコースの 黒豚肉 を少なめの『150g』でお楽しみいただくライトコースです。

⊕島津公（しまづこう） コース ¥6,300（税込）

西郷（せご）どんコースの 黒豚肉 を『150g』、鹿児島黒毛和牛を『100g』で盛り合わせにして、一度に両方お楽しみいただくスペシャルコースです。

～しゃぶしゃぶ追加メニュー～

◆ 黒豚しゃぶ肉 100g（お肉のみ） ¥1,000（税込）　◆ 黒毛和牛しゃぶ肉 100g（お肉のみ） ¥2,000（税込）
◆ しゃぶしゃぶ野菜盛り 1人前（※うどん無し） ¥750（税込）　◆ うどん玉 1人前 100g ¥250（税込）
◆ 生卵（知覧産 麦飯石卵） 1個 ¥100（税込）　◆ 雑炊セット 1人前 ¥300（税込）
◆ 黒豚しゃぶ単品 1人前（黒豚しゃぶ肉100g・野菜盛り・うどん玉・三種たれ のみ） ¥2,200（税込）
◆ 黒毛和牛しゃぶ単品 1人前（黒毛和牛しゃぶ肉100g・野菜盛り・うどん玉・三種たれ のみ） ¥3,200（税込）