

名物さつま知覧どり

美味しさの秘密は四五〇日という長期飼育により、コラーゲンやリノール酸、美味しさの源であるアミノ酸をたっぷり含んでいます。平飼いで十分な運動量でしっかりとした食感と肉質を創りだしています。

タタキ	一五〇〇	特もも	一八〇
三品盛合せ	一五〇〇	鶏トロ	一八〇
特もも	五八〇	レバー	一八〇
むね	五八〇	ハツ	一八〇
レバー	六三〇	砂肝	一八〇
		つくねタレ	一八〇
		ささみ梅わさび	一八〇
		皮	一八〇
		せせり	一八〇
		ぼんじり	一八〇
		ねぎ	一六〇
		しいたけ	一六〇
		ししとう	一六〇

郷土の味

とんこつ	五三〇	きーこん	四八〇
豚足炙り	四三〇	がね	四三〇
きびなご南蛮	四六〇	つけあげ	五三〇
		鰹なまり節	五八〇

割り水焼酎各種ございます

あらかじめ焼酎と水を6:4の割合で甕の中で馴染ませます。飲み易い味わいに仕上がります

川辺郡知覧町 知覧酒造	武家屋敷	四八〇	指宿郡 田村合名	薩摩の薫無濾過	五〇〇
	武家屋敷黒	四八〇		純黒無濾過	五〇〇
	多楽丸	五〇〇		霧島市牧園町 佐藤酒造	五〇〇
	知覧ほたる	四八〇		さつま	五〇〇
	さつまの恵み	五〇〇		さつま黒	五〇〇
	晴耕雨読	五三〇		佐藤黒麹	五八〇
	角玉	四九〇		佐藤白麹	五三〇
	不二才	五〇〇		加世田市 本坊酒造	五三〇
	本垂	四八〇		錫釜	五三〇
	日置市吹上町 西酒造			千貫全量	五八〇
	薩摩宝山	四八〇		貴匠蔵	四八〇
	富乃宝山	五八〇		屋久の島大自然林	五〇〇
	吉兆宝山	五八〇		屋久町 三岳酒造	五〇〇
	薩摩川内市 村尾酒造			三岳	五〇〇
	薩摩茶屋	四八〇		屋久の石楠花	五三〇
	村尾	五五〇		鹿屋市 大海酒造	五〇〇
	八幡	四八〇		海	五〇〇
	田倉	五〇〇		くじらのボトル	四九〇
				国分市 万勝酒造	五八〇
				萬膳	五八〇
				萬膳庵	五八〇

一品料理

丸かじりお野菜	四八〇	冷奴	三二〇
旨い鶏出汁の玉子焼き	四二〇	きびなご一夜干し	四六〇
きびなご磯辺揚げ	四六〇	きびなご磯辺揚げ	四六〇
鯛明太焼き	五八〇	鰹腹皮竜田揚げ	四八〇
六白黒豚	五四〇	六白黒豚	五四〇
六白黒豚	六五〇	六白黒豚	六五〇
六白黒豚	六八〇	六白黒豚	六八〇
六白黒豚	六八〇	六白黒豚	六八〇

むぎ

一粒の麦	五〇〇	天の刻印	四八〇
佐藤麦	五三〇	自然麦	五〇〇
特蒸泰明	五三〇	三段仕込み	五六〇
山猿	五〇〇	山猿	五〇〇
こくとう	五〇〇	朝日	五〇〇
朝日	五八〇	壺乃釀朝日	五八〇
飛乃流朝日	五六〇	長雲	五三〇
奄美	五〇〇	龍宮	五六〇
有泉	四八〇	宮の誉	四八〇
こめ	四八〇	鳴	五〇〇
山翡翠	五三〇	あわもり	五〇〇
春雨カリー	五〇〇	春雨ゴールド	五六〇
久米島の久米仙	五〇〇		

焼酎の友

豚味噌	二五〇
薩摩の漬物	四二〇
酒盗	三二〇
黒糖空豆	四八〇
らっかせい	二五〇

本日のおすすめ

黒板メニュー
よりどうぞ……

飯・麺・汁

豚味噌焼きおむすび	二三〇
さつま汁	二三〇
鶏飯	六三〇
鹿兒島らーめん	七四〇

うめしゅ

角玉梅酒(米)	五〇〇
貴匠蔵梅酒(芋)	五八〇
梅萬(麦)	五六〇
星舎蔵黒糖梅酒(黒糖)	五三〇
梅乃宿あらごし梅酒(日本酒)	五六〇
にほんしゅ(一合)	六八〇
壺乃越州	七六〇
式乃越州	六八〇
亀齢萬年本醸造	六八〇
亀齢萬年辛口純米八拾六五〇	六五〇
開運 祝酒	六五〇
澤屋まつもと	七四〇
ビール・サワー	
モルツ生ジョッキ	五六〇
プレミアムモルツ中瓶	六八〇
ホッピー白・黒	四五〇
角ハイボール	四五〇
黒酢サワー	四二〇
シークアソーサワー	四二〇
緑茶ハイ	四二〇
ウーロンハイ	四二〇
梅干しサワー	四二〇
レモンサワー	四二〇
グレープFサワー	四二〇