

蟹会席 ▶ 極^(きわみ)コース

お一人様
4,500円(税込)

小鉢、蒸しズワイガニ、
生ズワイガニと刺身3種、
ズワイガニ焼、
茶碗蒸しカニ餡かけ、
ズワイガニの天ぷら、
カニグラタン、
渡りガニの味噌汁、
カニ釜飯、デザート

※入荷状況によりトゲズワイガニを
提供する場合もございます。



蟹会席

ひとつひとつ真心こめて、
丹念にお作りします



蟹会席 集^(つどい)コース

お一人様
3,800円(税込)

小鉢、蒸しズワイガニ、刺身3種、
茶碗蒸しカニ餡かけ、
ズワイガニの天ぷら、カニグラタン、
渡りガニの味噌汁、カニ釜飯、
デザート

※入荷状況によりトゲズワイガニを提供する
場合もございます。

会席料理

美味しさいろいろ満足の食べ応え。
目に鮮やかな旬味が彩りを添えます。



▲会席潮彩コース

お一人様 **3,800円(税込)**

小鉢2種、酢の物、刺身5種、
黒豚お茶しゃぶ、一品(黒豚料理)、
カニ盛、揚げ物、寿司、茶碗蒸し、
吸物、デザート

◀会席旬彩コース

お一人様 **3,200円(税込)**

小鉢、酢の物、刺身4種、黒豚お茶しゃぶ、
一品(黒豚料理)、揚げ物、寿司、茶碗蒸し、吸物、
デザート

釜飯

海の幸・山の幸は
どれも新鮮炊きたて。
ほかほか湯気に
旬の味も香ります。



▲旬の釜飯コース

お一人様 **2,300円(税込)**

旬の釜飯、小鉢3種、生ハムサラダ、
刺身3種、揚げ物、さつま汁、デザート

◀カニ釜飯コース

お一人様 **2,600円(税込)**

カニ釜飯、小鉢3種、生ハムサラダ、刺身3種、
揚げ物、茶碗蒸し、さつま汁、デザート

※季節により料理内容が写真と異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。

逸品料理



カニ釜飯 1,200円(税込)



寿司盛 1,000円(税込)



刺身盛 1,500円(税込)



黒豚角煮 800円(税込)



生ハムサラダ 800円(税込)



ズワイガニ盛 (250g) 2,500円(税込)



えび天ぷら盛 800円(税込)

- ◇旬の釜飯 1,000円(税込)
- ◇さつま汁 270円(税込)
- ◇吸物 270円(税込)

- ◇茶碗蒸し 270円(税込)
- ◇アイスクリーム 260円(税込)

鹿児島県産黒豚



鹿児島県産黒豚の特長といえば、その歯切れの良さとコクのある旨みですが、その秘密は白豚の1.3倍といわれる長い飼育時間にあります。ゆっくりと時間をかけて育てることにより、筋肉中の糖質と旨味が増し、黒豚特有の味わいが生まれるのです。また、ビタミンB1の含有率が高い豚肉の中でも、黒豚には特に多く含まれ、栄養面でも優れています。コクと甘みがある栄養満点の鹿児島県産黒豚本来の味を、存分にお楽しみください。



※肉盛・野菜盛は3名様用です。

▲和牛お茶しゃぶしゃぶコース

お一人様 4,200円(税込)

小鉢3種、カニ盛、刺身3種、揚げ物、和牛しゃぶ、野菜盛、冷そば、黒豚の豚飯、デザート

和牛お茶しゃぶ【単品】お一人様 2,700円(税込)

和牛しゃぶ、野菜盛

【お替り皿】

- 野菜盛【追加】 500円(税込)
- 黒豚バラ(100g)【追加】 900円(税込)
- 黒豚ロース(100g)【追加】 900円(税込)
- 和牛しゃぶ(100g)【追加】 1,500円(税込)

おすすめ

地場産の食材にこだわり、新鮮でからだに優しい美味しさをごゆっくりとお楽しみください。

▶別亭流 薩摩コース

お一人様 3,700円(税込)

小鉢3種、酢の物、刺身4種、黒豚の揚げ物、黒豚お茶しゃぶ、カニ盛、一品(黒豚料理)、さつま汁、黒豚の豚飯、デザート



※肉盛・野菜盛は3名様用です。

▲黒豚お茶しゃぶしゃぶコース

お一人様 3,800円(税込)

小鉢3種、カニ盛、刺身3種、揚げ物、黒豚ロース・バラ盛合せ、野菜盛、冷そば、黒豚の豚飯、デザート

黒豚お茶しゃぶ【単品】

お一人様 2,300円(税込)

黒豚ロース・バラ盛合せ、野菜盛



※肉盛・野菜盛は3名様用です。

▲和牛・黒豚お茶しゃぶしゃぶコース

お一人様 4,000円(税込)

小鉢3種、カニ盛、刺身3種、揚げ物、黒豚ロース・バラ盛合せ、和牛しゃぶ、野菜盛、冷そば、黒豚の豚飯、デザート

和牛・黒豚お茶しゃぶ【単品】

お一人様 2,500円(税込)

黒豚ロース・バラ盛合せ、和牛しゃぶ、野菜盛

