

櫻くろさわ

KEYAKI KUROSAWA



夜のメニュー

当店の価格は全て税抜表示となっております。
料理は食材の都合により、予告なく変更する場合がございます。
あらかじめご了承くださいませ。





お造り

- ・ 締め鯖（造り 又は たたき） 900 円
- ・ 鯖のお造り 1,500 円
- ・ 天然平目のお造り 1,800 円
- ・ マコ鰯のお造り 2,000 円
- ・ マコ鰯の薄造り 2,400 円
- ・ 本日のお造り 3 種盛り 3,000 円

《おまかせ 3 種盛り》

仕入れにより価格は変わります。

惣菜

- ・ 野菜のお浸し 500 円
- ・ 出し巻玉子 (1 本) 800 円
(ハーフ) 500 円
- ・ にんにくオイル焼き 900 円
- ・ 黒豚の肉じゃが 1,200 円
- ・ 鹿児島産黒豚の角煮 1,200 円

肴

- ・ 焼味噌 翁達磨直伝 400 円
- ・ おぼろ豆腐 国産大豆の香り 500 円
- ・ 白菜漬け 500 円
- ・ 三國屋さんの有明海の海苔 500 円
- ・ もずく酢 500 円
- ・ 小田原産 板わさ 600 円
- ・ 漬物盛合わせ 600 円
- ・ 牛すじポン酢 700 円
- ・ 莫久来（バクライ） 900 円
- ・ 湯葉刺し 900 円
- ・ 子持ち昆布 900 円



旬菜

- ・おまかせ3点盛合せ 3,000円
- ・まぐろ山かけ 1,300円
- ・クリームチーズ味噌漬け 750円
- ・鹿児島産黒豚冷しゃぶサラダ 1,600円
- ・金目鯛の煮付け 2,400円
- ・鯛かぶと煮付け 1,500円
- ・銀鱈西京焼き 2,400円
- ・穴子(大)一本揚げ 1,800円

蒸し物

- ・自家製黒豚しゅうまい 800円
- ・薩摩鶏もも肉のセイロ蒸し 900円
《皮だけこんがり焼き、余分な脂を落として》
- ・黒豚とキャベツのセイロ塩蒸し 1,000円
《酢橘と黒七味にて》
- ・今月の野菜セイロ蒸し 1,400円
《料理長おまかせ》



お野菜料理

- ・そのまんまキャベツとにんにく味噌 500円
- ・フルーツトマトのサラダ 900円
- ・海鮮サラダ 1,200円

🍷 炙りもの

『海から』

- ・豊後鯆《1尾》 900円
- ・北海道産真ホッケ《半身》 800円
- ・豊後鯖《半身》 900円
- ・薩摩揚げ 900円
- ・北海道鶴川産ししゃも 600円
- ・静岡産たたみ鯛《1枚》 400円

『山から』

- ・鹿児島産黒豚三枚肉の串焼き 400円
- ・鹿児島産黒豚つくねの串焼き 500円
- ・鶏手羽先の塩焼き《3本》 800円
- ・鶏もも肉の照り焼き又は塩焼き 900円
- ・和牛ロース《ステーキ又はたたき》 3,000円
- ・椎茸の塩焼き 400円
- ・にんにくの串焼き 400円
- ・長芋の磯辺焼き 500円
- ・焼き茄子 600円
- ・エリンギ醤油焼き 600円

🍷 単品しゃぶしゃぶ鍋

- ・鹿児島産 黒豚バラしゃぶしゃぶ
《豚バラ肉 160g / 水菜 / 椎茸》
(2人前) 5,000円
- ・鹿児島産 黒豚ロースしゃぶしゃぶ
《豚肩ロース肉 160g / 水菜 / 椎茸》
(2人前) 6,000円
- ・和牛ロースしゃぶしゃぶ
《和牛特上ロース肉 160g / 水菜 / 椎茸》
(2人前) 7,000円
- ・追加野菜《水菜 / 椎茸》 300円

* 1人前からも承ります。

* 単品しゃぶしゃぶは 20時30分までのご用意となります。



揚げ物

22時までのご用意となります

- ・ 海老の天婦羅 1,300 円
- ・ 小海老の搔揚げ 1,000 円
- ・ 野菜の搔揚げ 700 円
- ・ 野菜の天麩羅 1,000 円
- ・ 天麩羅盛合せ 1,500 円

蕎麦

冷たいそば7品、温かいそば6品

- ・ 季節蕎麦 旬の素材を使ったお蕎麦をご用意

飯粒

- ・ 締め鯖の棒寿司又は炙り棒寿司 各 1,800 円
(ハーフサイズ) 各 1,000 円
- ・ 種も仕掛けも無いおにぎり (2個) 400 円
《田舎味噌を添えました》

水菓子

『プリン』

玉子は茨城県横須賀養鶏場直送のオレンジ玉子を使用しています。

- ・ とろけるプリン 600 円
- ・ 抹茶プリン 600 円
- ・ クレーマカタラーナ 600 円

『アイスクリーム』

- ・ 抹茶アイスクリーム 400 円

『シャーベット』

- ・ 季節のシャーベット 400 円

『今月のデザート』(スタッフにお尋ね下さい)