

■ おまかせコース (プリフィックス)

6,000 円

*焼き物とお蕎麦をお好みで選んでいただけるコースです。

● 冷たい蕎麦

・せいろ	700円	(2枚)	1,200 円
・田舎	700円	(2枚)	1,200 円
・せいろと田舎		(2枚)	1,200 円
・つけとろろ	1,200 円	(2枚)	1,700円
・黒豚せいろ	1,200 円	(2枚)	1,700円
・鴨せいろ	1,600円	(2枚)	2,200 円
・天せいろ	1,600 円	(2枚)	2,200 円
・おろしそば	900円	(大盛)	1,200 円

◉ 温かい蕎麦

・かけそば 700円 700円 ・田舎かけそば ・玉子とじ 900円 ・湯葉そば 1,200 円 黒豚そば 1,400 円 ・鰊そば 1,400 円 ・鴨南 1,600 円 ・かき揚蕎麦 1,600円





■ 鹿児島直送 黒豚料理

・出し引き黒豚三枚肉

700円

・黒豚三枚肉の串焼き

800円

・黒豚三枚肉の塩蒸し煮

800 円

・黒豚ロースの生姜焼き

1,000 円

■ 黒毛和牛料理

・鹿児島黒牛の牛すじ土手煮

800円

・鹿児島黒牛のかぶり肉の角煮

900円

・鹿児島県産野崎牛

3,000円

● 鶏料理

・阿波尾鶏手羽先塩焼き

(2本) 600円

・阿波尾鶏もも肉串焼き

(2本) 800円



🧻 卯月のおすすめ料理

600円 ・そら豆 ・もずく酢 600円 ・おり菜と桜海老のお浸し 700円 ・鮪山かけ 800円 ・自家製からすみ 2,000 円 ・黒豚しゃぶしゃぶサラダ 1,100円 ・海鮮サラダ 1,100円 ・馬刺し 1,500円 ・鰻巻き玉子 1,200 円 ・若筍煮 1,200 円 ・筍土佐煮 1,200 円 ・穴子一本揚げ 1,600 円 ・桜海老のかき揚げ 1,000 円 ・小甘鯛の天婦羅 1,200 円

■ 卯月のお造り

・桜鯛(薄造り可) 1,500円 ・本鮪 2,000円 ・勘八 1,700円 ・あおり鳥賊 1,300円 ・鰹(造り・叩き) 1,500円

◉ 卯月の焼き物

・鯛かぶと山椒焼き
・鯛かぶと煮付け
・甘鯛塩焼き
・甘鯛若狭焼き
2,300円

◉ 卯月のデザート

・酢橘シャーベット 300 円
 ・黒糖アイスクリーム 400 円
 ・バニラアイスクリーム 400 円
 ・プリンとフルーツ 500 円



◉ 利き酒師の居るお店

・マスカルポーネと酒盗	600円
・味噌漬け豆腐	500円
・鳥賊の塩辛	700円
・へしこ	800円
・バクライ	900円
・さつま揚げ	900円

野菜料理

・そのまんまキャベツ	600円
・万願寺唐辛子	350 円
・グリーンサラダ	500円
・椎茸の片面焼き	300円
・ベビーリーフと牛蒡のサラダ	600円
・トマトサラダ	800 円

◉ そば屋の美味しい油もの

・牛蒡の掻き揚げ	600円
・長葱の掻き揚げ	600円
・小さいハタハタの唐揚げ	800円
・小海老の掻き揚げ	1.000 円