

鹿児島

当店独自の出汁を使った特製つゆでいただきます

黒豚つゆしゃぶ

旨味を含んだ良質の脂身と独特の甘みが特徴のかこしま黒豚をさつとお湯にくぐらし、毎朝丁寧に引いた天然出汁と鹿児島醤油等こだわりの調味で手作りした本かえしで甘口に仕上げた「特製つゆ」でいただきます。甘味ゆたかな白ねぎと、爽やかな香りが広がるゆず。こしょうが黒豚の美味しさを一層ひきたてます。

黒豚つゆしゃぶ 十品コース
全10品
黒豚つゆしゃぶ
おまかせ逸品
紀州生まぐろ刺身
寿司三貫盛り
熟成ロースかつ
野菜盛り合わせ
ごま豆腐
そば
季節のサラダ
壺プリン

◎追加 つゆしゃぶ付け出汁 200円+税
黒豚 1,200円+税



黒豚つゆしゃぶ
六品 コース
お一人様
1,980円+税

- 黒豚つゆしゃぶ
- そば
- 野菜盛り合わせ
- 季節のサラダ
- しらすご飯
- 壺プリン

◎追加 つゆしゃぶ付け出汁 200円+税
黒豚 1,200円+税



黒豚つゆしゃぶ
九品 コース
お一人様
2,480円+税

- 黒豚つゆしゃぶ
- 紀州生まぐろ刺身
- 天ぷら盛り合わせ
- 紀州箱ちらし寿司
- ごま豆腐
- そば
- 野菜盛り合わせ
- 季節のサラダ
- 壺プリン

◎追加 つゆしゃぶ付け出汁 200円+税
黒豚 1,200円+税