

鹿児島

当店独自の出汁を使った特製つゆでございます

# 黒豚 つゅしゃぶ



黒豚つゅしゃぶ 十品 コース

二、九八〇円

(税込三二一七八円)

黒豚つゅしゃぶ  
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

全10品

◎追加 つゅしゃぶ付け出汁  
200円(税込220円)

黒豚 1,200円(税込1,320円)



黒豚つゅしゃぶ 六品 コース

1,980円

(税込2,178円)

● 黒豚つゅしゃぶ  
● 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 つゅしゃぶ付け出汁  
200円

(税込220円)

黒豚 1,200円  
(税込1,320円)



黒豚つゅしゃぶ 九品 コース

2,480円

(税込2,728円)

● 黒豚つゅしゃぶ  
● 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 つゅしゃぶ付け出汁  
200円  
(税込220円)

黒豚 1,200円  
(税込1,320円)



旨味を含んだ良質の脂身と独特的の甘みが特徴のかごしま  
黒豚をさっとお湯にくぐらし、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」でございます。  
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。