

夜のお食事

鹿児島黒豚最高峰と称される、別名「薩摩の黒い宝石」ともいわれるブランド黒豚。肉質は上質で柔らかく、とろけるような舌触りです。

ロイヤルポークと旬野菜の
せいろ蒸しコース
(ロイヤルポークのせいろ蒸し、小鉢、お造り、茶碗蒸し、
焼きおにぎり、ひとくち甘味)
五、〇〇〇円



鯛と浅利のしゃぶしゃぶ鍋コース

(鯛と浅利のしゃぶしゃぶ鍋、小鉢、お造り、茶碗蒸し、
焼きおにぎり、ひとくち甘味)
五、〇〇〇円

新鮮な鯛の甘みと浅利の深い風味が絶妙に調和します。
さつと火を通すだけで鯛のふんわりとした食感と、浅利
の風味が溶け出しただしが絡み合い、海の恵みを存分に
堪能できる贅沢な味わいです。



上記税込み価格にサービス料として10%を頂戴いたします。