※献立は毎月変わりますので、詳しい内容はお尋ね下さい。

すびくうかんのこでおり

食材

市場や地元農家、漁師から仕入れる新鮮な魚介類や野菜の数々。 肉は黒毛和牛や黒豚、黒さつま鶏、赤鶏等の厳選された 鹿児島県産を使用。

契約農家から直接仕入れる精米したての国産ブランド米。

毎朝丁寧に引いた出汁と厳選された食材を使用して 板前が手間暇かけて素材のよさを引き出します。

がの空間

店名の通り庭が見える個室『和の空間』でゆっくりとした時間を お過ごし下さい。





四季遊会席

四季宴会席

揚物 焜炉 替り鉢

御食事 デザート

5,500円 (税込 6,050円)

前菜 造り 煮物 焼物 揚物 焜炉 替り鉢 御食事 デザート

4,500円(税込4,950円)





四季楽会席

前菜 造り 焼物 揚物 焜炉 替り鉢 御食事 デザート

3,500円(税込3,850円)



本日の刺身 5 種盛り 天ぷら盛合せ 黒豚鍋 小鉢 サラダ 茶碗蒸し 本日の逸品 じゃこ御飯 赤だし 香の物

3,000円(税込3,300円)



風月膳

本日の刺身3種盛り 天ぷら盛合せ 黒豚鍋 小鉢 サラダ 茶碗蒸し じゃこ御飯 赤だし 香の物

2,500円(税込2,750円)



遊食膳

本日の刺身3種盛り 天ぷら盛合せ 小鉢 サラダ 茶碗蒸し 本日の逸品 じゃこ御飯 赤だし 香の物

2,000円(税込2,200円)



天ぷら盛合せ 海鮮サラダ 黒豚冷しゃぶ 茄子田楽 茶碗蒸し じゃこ御飯 赤だし 香の物

1,700円(税込 1,870円)



本日の刺身プレート盛り 本日のプレート 9 種盛り サラダ 茶碗蒸し だし巻き玉子 天ぷら 焼魚等 じゃこ御飯 赤だし 香の物

1,700円(税込 1,870円)



御膳セット

サラダ 小鉢 茶碗蒸し 白御飯 赤だし 香の物

800円(税込880円)

刺身



本皮はぎ活造り 3,500円(概3,850円)

刺身3種盛合せ 1,200円 (税込 1.320円)

あじ活造り

さざえ刺し

1,000円 (税込1,100円)

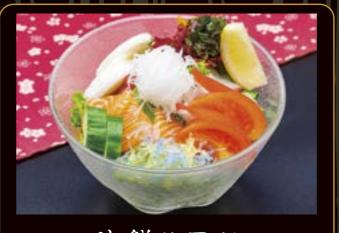
1,200円(税込1,320円)

刺身5種盛合せ 1,700円(概21,870円)

鶏刺し 1,000円(税込1,100円)

1,300円 (税込 1,430円)

サラダ



海鮮サラダ 800円(概込880円)

野菜サラダ 500円 (税込 550円)



黒豚しゃぶサラダ 800円(概込880円)

トマトスライス 400 円 (税込 440 円) ハーフ 250 円 (税込 275 円)

珍味



日本3大珍味 (からすみ、このわた、塩うに) 1,300円(税込1,430円)

からすみ(ぼらの真子の塩漬け)

1,300円 (税込 1,430円)

このわた (なまこの腸の塩辛)

900円 (税込990円)



(かつおの内臓の塩辛) 450円(税込 495円)

塩うに (うにの塩漬け)

馬刺し

900円 (税込990円)

漬物盛合せ

500円 (税込550円)

自家製豆腐・玉子



出し巻王子 550円(概2605円) ハーフ350円(税2385円)

明太出し巻玉子 650円 (税込 715円)

自家製豆腐の揚出し500円 (税込550円) ハーフ300円 (税込330円)



自家製豆腐の冷やっこ 500円(概2550円) ハーフ300円(概2330円)

茶碗蒸し

400円 (税込440円)

自家製豆腐の田楽 500円 (税込 550円) ハーフ 300円 (税込 330円)





焼き物、煮物、蒸し物はご提供にお時間を頂きます。ご了承下さい。

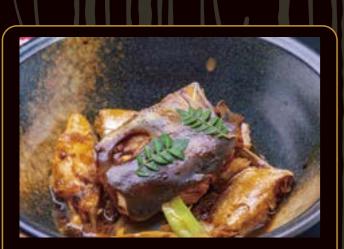


鯛かぶと酒蒸し 600円(概2660円)

鯛かぶと (塩焼き・照焼き) 600円 (税込660円)

かんぱちかま (塩焼き・照焼き) 750円 (税込 825 円)

鱚のしそ梅肉 はさみ揚げ(3 本) 550円 (税2 605円)



かんぱち荒だき 950円(概2 1,045円)



銀だらの西京焼き 850円 (概込 935 円)

車海老(3本)

塩焼き 1,300円(税込 1,430円)

車海老(3本)

天ぷら 1,300円(税21,430円)

鯛荒だき

950円 (税込 1,045円)



さざえの壺焼き 1,000円(_{概21,100円})

肉・桜島溶岩焼き



鹿児島黒の3種溶岩焼き (黒毛和牛・黒豚・黒さつま鶏) 2,300円(概2,530円)



黒豚の角煮 1,000円 (税込 1,100円) ハーフ 550円 (税込 605円)

黒毛和牛 (A4)

口一ス溶岩焼き 2,700円 (税22,970円)

黒豚溶岩焼き 1,300円 (税込 1,430円)

国産合鴨ロース煮 1,250円 (税込 1,375円) ハーフ 750円 (税込 825円)

黒さつま鶏

溶岩焼き 900円 (税2990円)

桜島どり唐揚げ 800円 (税込880円) ハーフ 500円 (税込550円)

桜島どり

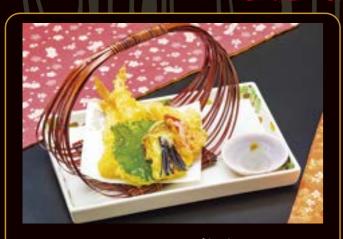
溶岩焼き 800円 (税込880円)

桜島の溶岩で作られた溶岩焼きプレート

溶岩はミネラルを多く含んでいる為、ミネラル摂取に繋がりまた溶岩自体が高温になり熱に耐える為 多くの遠赤外線効果をもたらし食材をおいしく仕上げます。

※単品のなのを注文のお客様目はお強し300円(税込350円)を容温供しております。 不要のお客様はお申し付け下さい。

揚斯·田楽



天ぷらの盛合せ 900円(概990円)

車海老3本) 天ぷら 1,300円 (税込 1,430円)

鱚のしそ梅肉 はさみ揚げ(3本) 550円(概2 605円)

自家製豆腐の田楽 500円 (税込 550円) ハーフ 300円 (税込 330円)

茄子の揚出し 500円 (税込 550円) ハーフ 300円 (税込 330円)



茄子田楽 500円 (親級 550円) ハーフ300円 (親込 330円)



さつま揚げ3種盛り (丸天・チーズ・でぼう) 800円(秘880円)

さつま揚げ 450円 (税君 495円)

さつま揚げ

ごぼう 450円 (税込495円)

さつま揚げ

チーズ 500円 (税込 550円)

赤鶏の唐揚げ 750円 (税込 825円) ハーフ 450円 (税込 495円)



自家製豆腐の揚げ出し 500円 (概2550円) ハーフ 300円 (概2330円)

御食事



海鮮ごはん 1,200円 (税込 1,320円)

鮪ごはん	1,200 円(税込 1,320円)
白ごはん	250円 (税込275円)
おにぎり _(梅、明太)	280円 (税込308円)
塩おにぎり	230円 (税込253円)
赤だし	250円 (税込275円)
魚荒汁	450円 (税込 495円)
ちりめん山椒	150円 (税込165円)



1,200円 (税込 1,320円) 食事セット 400円 (税込 440円)

850円(税込935円
750円(税2825円
650円(税2715円
550円 (税込605円) 門 (税込55円)

CHEBICE VICER CERT.

うどん・そば

うどんソーフ	650円	(税込 715 円)	しそそば	650円 (税込715円)
	400円	(税込 440 円)	ハーフ	400円 (税込440円)
鹿児島茶うどん	650円	(税込 715 円)	茶 そ ば	650円 (税込715円)
ハーフ	400円	(税込 440 円)	ハーフ	400円 (税込440円)

※単品のみのご注文のお客様にはお通し300円(税込330円)をご提供しております。
不要のお客様はお申し付け下さい。

季節のアイス・シャーベット



180円(税込198円)

わらび鮮(黒蜜)



180円(税込198円)

アイス大福とわらび餅



(バニラ又は抹茶) 360円(税込396円)

アイス大福 (バニラ又は抹茶)

バニラアイス



180円(税込198円)

ラわらび鮮(抹茶)



180円(税込198円)

カダラーナ



300円(税込330円)

250円 (税込275円)

XX THE (OFFENTION EXECUTED (CONTRACTOR)



お子様膳

刺身 天ぷら 茶碗蒸し サラダ ご飯 赤だし デザート ジュース

1,020円 (税込 1,122円)



お子様ランチ

エビフライ ポテト 鶏唐揚げ お子様うどん ウインナー ミートボール 茶碗蒸し サラダ デザート ジュース

770円 (税込847円)

お子様うどん

200円 (税込220円)

お子様ごはん

130円 (税込143円)

をくうかん アプリのご案内

5%1911

カード会員様はお会計時に5%割引致します。

割引クーポンプレゼント!

ポイントとは別に3000ポイント達成毎に ポイントに応じて割引クーポンをプレゼント致します。

ポイント値引き致します。

毎回お買い上げ金額100円につき1ポイントさしあげます。1ポイント=1円ポイント値引き いたします。

誕生月の最初のご来店は

誕生月をご登録いただいている場合、ポイントカードの機械が最初のご来店時を自動認識し ます。その際にはポイントをいつもの3倍!!お 付けします。

記念月の最初のご来店は

記念月をご登録いただいている場合、 案内はがきのご持参でポイントをいつもの 3倍!!お付けします。