

昼御膳

先付／小菜／御飯／味噌汁／香の物／水菓子

みなと御膳（黒豚軟骨煮とお造り三種）

二、八〇〇円



なごみ御膳（蟹・海老天婦羅とお造り三種）

三、〇〇〇円



海の幸御膳（本日のあら炊きとお造り五種）

三、〇〇〇円

井物・重

先付／小菜／味噌汁／香の物／水菓子

特選海鮮丼 二、五〇〇円



大海老天重 二、五〇〇円



※季節により食材・器が変更になる場合がございます。

※すべて税込価格です。



大隅産うな重 特上



大隅産うな重 上



大隅産うなたま重



大隅産うな井

うなぎ

椀物／香の物つき

大隅産うな重 特上 (二尾)

四、八〇〇円

大隅産うな重 上 (3/4尾)

四、二〇〇円

大隅産うなたま重 (半尾)

三、〇〇〇円

大隅産うな井 (半尾)

二、八〇〇円



お米は鹿児島県産の特A米を使用しております。



紀州和歌山が誇る最高峰「ぶどう山椒」。
お客さまご自身でミルで挽いていただき
フレッシュな香りをお楽しみください。



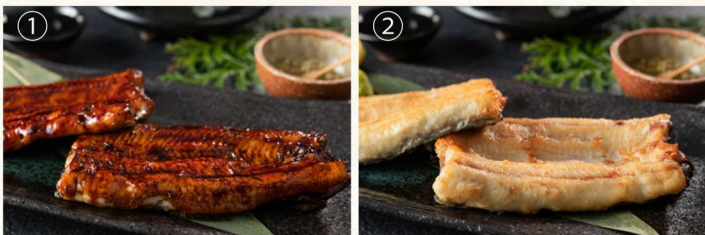
大隅産うなぎ(半尾)と黒牛ロースステーキ重



大隅産うなぎ(半尾)と黒豚軟骨重



大隅産うなぎ(半尾)と黒鶏焼きとり重



大隅産うなぎ蒲焼き(①)、白焼き(②)、う巻き(③)

みなどオリジナル

かごんま重

大隅産うなぎと「黒〇〇」の相盛り重
御飯/味噌汁/香の物つき

大隅産うなぎ(半尾)と

黒牛ロースステーキ重

五、二〇〇円

大隅産うなぎ(半尾)と

黒豚軟骨重

三、五〇〇円

大隅産うなぎ(半尾)と

黒鶏焼きとり重

三、三〇〇円

うなぎ単品

大隅産うなぎ蒲焼き

白焼き

半尾各 二、四〇〇円

一尾各 四、五〇〇円

大隅産うなぎのう巻き

一、五〇〇円

ご提供するうなぎはすべて大隅産の「薩摩の若うなぎ」

(シラスうなぎを池入後、1年以内のうなぎ。小骨が少なく、身がふっくらして柔らかいのが特徴)

日本料理みなどでは活きの良い「薩摩の若うなぎ」を仕入れ、店内でさばきます。

外側はカリッと香ばしく、中はふっくら柔らかくにうなぎをさばいてから一度焼き上げた後、じっくり蒸してから更に焼いて仕上げます。

※ご注文いただいたから多少お時間をいただきますがご容赦ください。



月替わり会席「万葉」

月替わり御膳

※一日限定二五食

華御膳

食前酢・八寸・造り・焼物・煮物・揚物
御飯・味噌汁・香の物・水菓子

二、五〇〇円

月替わり会席

※季節により献立が異なる場合があります。

平安

食前酢・八寸・吸物・向付・鉢肴・強肴
合肴・御飯物・香の物・止椀・水菓子

五、〇〇〇円

万葉

食前酢・八寸・吸物・向付・凌ぎ・鉢肴
強肴・合肴・御飯・香の物・止椀・水菓子

七、〇〇〇円

福寿

食前酢・八寸・吸物・向付・凌ぎ・鉢肴
強肴・合肴・止肴・御飯物・香の物・止椀
水菓子

九、〇〇〇円

会席料理

※要予約

鹿児島郷土料理会席

五、〇〇〇円より

料理長おまかせ会席

一〇、〇〇〇円より

※季節により食材・器が変更になる場合がございます。

※すべて税込価格です。

お子さまメニュー

（ご注文は小学生以下のお子様のみとさせていただきます。）

お子さまうどん

ミニうどん・おにぎり・ポテトフライ
ジュース・ゼリー・アイスクリーム

八〇〇円

お子さま御膳

ハンバーグ・ウインナー・海老フライ・オムレツ
ナゲット・ポテトフライ・御飯・味噌汁
ジュース・ゼリー・アイスクリーム

一、五〇〇円

※表示価格は税込です。