

# 春の歡送迎会キャンペーン

2025年3/1～2025年4/30まで

鹿児島県の豊かな自然と生産者の取り組みから生まれた「安心安全」な農畜産物と季節の食材を人気のコースに合わせました。

## ～ **しゃぶしゃぶコース** ～



※写真は2名様盛りとなっております。

### **極上鹿児島黒牛・黒豚スペシャル味わいしゃぶしゃぶ**

季節の前菜四点盛、鹿児島黒豚ヒレカツ、黒牛リブロース60g、黒豚バラ肉60g、肩ロース肉40g、お野菜盛り合わせご飯・味噌汁・香の物、デザート（アイス・果物）

**8,500円**（税込・サ別）

### **特選鹿児島黒牛・黒豚スペシャル味わいしゃぶしゃぶ**

季節の前菜四点盛、鹿児島黒豚ヒレカツ、黒牛上ロース60g、黒豚バラ肉60g、肩ロース肉40g、お野菜盛り合わせご飯・味噌汁・香の物、デザート（アイス・果物）

**8,000円**（税込・サ別）

## ～ **せいろ蒸しコース** ～



※写真は2名様盛りとなっております。

### **極上鹿児島黒牛・黒豚スペシャル味わいせいろ蒸し**

季節の前菜四点盛、鹿児島黒豚ヒレカツ、黒牛リブロース40g、黒豚バラ肉100g、お野菜盛り合わせご飯・味噌汁・香の物、デザート（アイス・果物）

**9,000円**（税込・サ別）

### **特選鹿児島黒牛・黒豚スペシャル味わいせいろ蒸し**

季節の前菜四点盛、鹿児島黒豚ヒレカツ、黒牛上ロース40g、黒豚バラ肉100g、お野菜盛り合わせご飯・味噌汁・香の物、デザート（アイス・果物）

**8,500円**（税込・サ別）

※数量限定の為、数に限りがあります。スタッフまでお問い合わせください。  
※季節により内容が変更になる場合がございます。  
※ご提供にお時間を頂く場合がございます。  
※サービス料としてご飲食代の10%を頂戴しております。

コース料理をご注文のお客様に限り、飲み放題を2,500円(税込み・サ別)  
(2時間) でご利用いただけます。

季節限定メニュー

2025年3/1～2025年4/30まで



## 鹿児島黒牛・黒豚味わい焼き春御膳

先付・お造り・黒豚軟骨の味噌煮

鹿児島黒牛・鹿児島黒豚（下ロース・バラ肉）・お野菜  
（ミニプレート焼き）

ちりめん山椒ご飯・味噌汁・香の物

デザート

¥3,200(税込)

日本一の鹿児島黒牛と黒豚を  
贅沢に味わって頂くことのできるスペシャルランチ。  
鹿児島のお米との相性も抜群です。  
この機会に是非ご賞味下さい。