

DINNER FOODS MENU

このマークはオススメメニューとなります
※金額は税込金額となります

とりあえず “早めにほしい1品”

黒豚みそきゅうり	¥440	蔵ごころ風オニオンスライス	¥600
気まぐれ冷やっこ	¥440	“鹿児島から” お新香の盛り合わせ	¥600
梅水晶	¥550	するめいかの肝和え	¥600
		こぼれ梅のクリームチーズとクラッカー	¥660

サラダ “フレッシュな野菜を使います”



↑ 流山農園サラダ (ハーフ)
新鮮な野菜をたくさん使い
人気の自家製みりんドレッシング
がポイントになっています

フレッシュ野菜の流山農園サラダ ～ 自家製みりんドレッシング～ トッピング [スモークサーモン or 生ハム] // [ハーフサイズ]	¥990 ¥770
New! 黒豚ロースの冷しゃぶサラダ	¥1200
アボガドの生ハムカラフルサラダ	¥770
野菜スティック～黒豚みそのディップソースで～	¥660

一品料理 “あてになります”

揚げたてポテトフライ 少しジャンキーに。笑	¥550	揚げだし豆腐～枕崎産の鰹節と～ 皓太直伝！蔵ごころ風のアレンジしました	¥700
チーズスティックフライ ちょっとしたおつまみに	¥660	サーモンとチーズの揚げ春巻き 【2本入り】森のマルシェにも出店した人気メニュー	¥780
砂肝のポン酢和え 店長の母直伝！さっぱり生果汁ぼん酢で	¥660	タコの唐揚げ コリコリの歯応えがお酒にピッタリ！	¥800
アボガドフライ わさび醤油で、クリーミーな食感が Good !!	¥660	セレクトランチから3種盛り ランチのおかずから3品をお選びください	¥880
		スモークサーモンのカルパッチョ 自家製のカルパッチョソースをアクセントに	¥880

デザート “テーブルのランチメニューのデザートをご提供しております”

ご宴会コース料理も可能です。

¥3,300 / ¥4,400 / ¥5,500 ※4名様以上ご予約を承ります



九州料理 “九州（鹿児島 / 宮崎 / 熊本）から仕入れた厳選した食材を使っています”

黒豚ギョーザ (5ヶ入り)

黒豚の旨味が詰まっています

¥600



揚げたてさつま揚げ (3種)

店主が衝撃を受けたほど美味しいです。笑

¥770

ジューシー黒豚ソーセージ

パリッと黒豚の旨味お楽しみください

¥700

セセリのネギ塩焼き

鹿児島の知覧にある精肉店からお取り寄せ

¥800

黒豚コロッケ (2個)

お肉の旨みとホクホクのジャガイモが最高です！

¥700

薩摩鶏の竜田揚げ

甘辛特製タレに漬け込んでから揚げます

¥900

New!! 黒豚メンチカツ (2個)

オープン時に提供していたメニューを復活しました！

¥700



↑九州肉刺し盛り合わせ

馬刺しの盛り合わせ (1人前 = 特上2切 / 赤身3切 / たてがみ2切)

¥1,600

南流山の本店の酒処皓太と同じ、熊本の牧場からお取り寄せしました

桜肉 (馬刺) のピリ辛ユッケ

¥1,380

ピリ辛のタレと卵の黄身が肉に絡み Good !

“贅沢に”九州肉刺し盛り合わせ

¥2,200

鹿児島の「鶏刺」と熊本の「馬刺」を一緒に楽しめます

“がね”～鹿児島の家庭の味～

¥880

妻地鶏のたたき

¥990

鹿児島の名物料理。さつま芋、人参、ニラの天ぷら

柔らかくて薄くスライスしているので食べやすい！



↑地鶏の刺身～合盛り～

鹿児島から直送される旨味のある地鶏です。

地鶏の刺身～もも肉とむね肉を合盛りで～

¥950

ももとムネで食感も味も変わります

地鶏のむね肉のピリ辛ユッケ

¥950

薄くスライスしているので柔らかくて食べやすい！

黒豚ロースのみそ漬け焼き

¥1200

甘めの味噌がマッチしています！

妻地鶏の炭火焼き [宮崎]

¥1,300

レア仕立ての歯応えがクセになる一品です！

鹿児島名物 自家製 とんこつの煮物

¥1,300

丸2日間かけて愛情を込めて煮込みました

×の一品 “お酒のあとは最後にお食事もの”

ごはん

¥330

梅水晶のませご飯

¥800

おにぎり (梅、鮭、昆布)

¥390



鶏出汁塩ラーメン

¥770

麦みそのお味噌汁

¥350

New!! 鹿児島「吹上庵」のお蕎麦

¥800

鶏飯 (鹿児島の郷土料理)

¥750

地鶏刺の漬け丼

¥880