

DINNER FOODS MENU

※お料理のお写真は、順を追って掲載させていただきます

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
		☀️ ころも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]	¥990
〃 [ハーフサイズ]	¥770
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！蔵ごころ風にアレンジしました	¥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！さっぱり生果汁ぽん酢で	¥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

ご宴会コース料理も可能です。

席料・刺身・サラダ・炒め物・揚げ物・煮物・メの一品をご宴会に参加される方々に合わせて
バランス良く組み合わせます

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



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
黒豚ソーセージとパプリカ炒め パリッとジューシーな肉汁をお楽しみください	¥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



🌟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	¥280	梅水晶のませご飯	¥770
おにぎり (梅、鮭、昆布)	¥350	🌟 鶏出汁塩ラーメン	¥770
麦みそのお味噌汁	¥350	へぎそば (海藻を練り込んだお蕎麦です)	¥800
🌟 鶏飯 (鹿児島の郷土料理)	¥700	地鶏刺の漬け丼	¥800

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”