

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	¥480	蔵ごころ風オニオンライス	¥660
気まぐれ冷やっこ	¥480	“鹿児島から”お新香の盛り合わせ	¥660
梅水晶	¥600	するめいかの肝和え	¥660
		こぼれ梅のクリームチーズとクラッカー	¥680

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]	¥1,000
// [ハーフサイズ]	¥800
黒豚ロースの冷しゃぶサラダ	¥1,280
アボガドの生ハムカラフルサラダ	¥880
野菜スティック～黒豚みそのディップソースで～	¥770

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	地鶏の卵とじ 甘めの出汁で鶏肉と煮て卵で親子丼風	¥880
チーズスティックフライ ちょっとしたおつまみに	¥700	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	¥800
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	¥700	タコの唐揚げ コリコリの歯応えがお酒にピッタリ！	¥880
アボガドフライ わさび醤油で、クリーミーな食感が Good !!	¥700	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	¥900
揚げだし豆腐 皓太直伝！蔵ごころ風にアレンジしました	¥800	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	¥900

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

¥660

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

¥780

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

¥750

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

¥880

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！

¥760

鶏ハラミのネギ塩焼き

コリコリした食感がクセになります

¥880

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！

¥760

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

¥990



↑九州肉刺し盛り合わせ

馬刺しの盛り合わせ (特上2切 / 赤身3切 / たてがみ2切)

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

¥1,680

桜肉 (馬刺) のピリ辛ユッケ

ピリ辛のタレと卵の黄身が肉に絡み Good !

¥1,400

“贅沢に”九州肉刺し盛り合わせ

鹿児島の「鶏刺し」と熊本の「馬刺し」を一緒に楽しめます

¥2,400

“がね”～鹿児島の家庭の味～

鹿児島の名物料理。さつま芋、人参、ニラの天ぷら

¥900

妻地鶏のたたき

柔らかくて薄くスライスしているので食べやすい！

¥1,100



↑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～

ももとムネで食感も味も変わります

¥980

地鶏のむね肉のピリ辛ユッケ

薄くスライスしているので柔らかくて食べやすい！

¥1,000

黒豚ロースのみそ漬け焼き

甘めの味噌がマッチしています！

¥1,380

妻地鶏の炭火焼き [宮崎]

レア仕立ての歯応えがクセになる一品です！

¥1,380

鹿児島名物 自家製 とんこつの煮物

丸2日間かけて愛情を込めて煮込みました

¥1,380

🍷の一品 “お酒のあとは最後にお食事もの”

ごはん

¥400

梅水晶のまぜご飯

¥880

おにぎり (梅、鮭、昆布、かつお味噌)

¥440

鶏出汁塩ラーメン

¥880

麦みそのお味噌汁

¥400

鹿児島「吹上庵」のお蕎麦

¥900

鶏飯 “けいはん” (鹿児島の郷土料理)

¥880

地鶏刺の漬け丼

¥1,000