

薩摩郷土料理プラン

御献立（参考）

先 附

ホテル謹製 さつま揚げ

いわさき車海老白和え

キビナゴ酢味噌掛け

前 菜

一寸豆塩蒸し・鯉腹皮・さつまいも茶巾

吸 物

桜鯛豆腐

造 り

近海魚盛合せ

蓋 物

鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ

替 鉢

いわさき車海老のかき揚げ

替 鉢

黒豚豚骨

酢 物

もずく落し山芋

御食事

ご飯

薩摩汁

香の物

果 物

※季節や仕入れの状況により献立は変更させていただきます。
予めご了承ください。

選べるしゃぶしゃぶプラン

御献立（参考）

食前酒

特製梅酒

小 鉢

いわさき車海老の白和え

小 鉢

さつま揚げ

前 菜

本日の盛り合わせ

お造り

本日の盛り合わせ

大 鍋

鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ

又は

鹿児島黒牛、黒豚相盛しゃぶしゃぶ

又は

海鮮しゃぶしゃぶ

野菜盛り

うどん

果 物

※季節や仕入れの状況により献立は変更させていただきます。
予めご了承ください。

春の和食「至高」プラン

御献立（参考）

食前酒	特製梅酒
珍味	烏賊酒盗
小鉢	いわさき車海老の白和え
小鉢	鯛の身のおひたし
小鉢	さつま揚げ
小鉢	指宿産一寸豆の塩蒸し
小鉢	オクラとろろ
吸物	指宿産枝豆のすり流し
造り	近海魚の盛り合わせ
蓋物	鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ
替鉢	伊勢海老の変わり揚げ
焼物	指宿牛ヒレ和風ステーキ
御飯	炊き込みご飯
留碗	赤出汁
香の物	
果物	

※季節や仕入れの状況により献立は変更させていただきます。
予めご了承ください。