



炉端焼き ぴき

彩 - いろいろ - 和膳

もずくと蛸の酢の物

お刺身3種盛り

グルクンの南蛮漬け

やわらか牛タンの炭焼き オニオンソース

キビまる豚バラ肉の与論煮

ご飯

お吸い物

香物

本日の甘味

¥ 5,000 (税込)

当日16:00 までに 要予約

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

炉端焼き びき



Food Menu

お刺身【3切】


・マグロ赤身	¥ 750
・九州沖カンパチ	¥ 700
・ブリ	¥ 650
・与論島ダコ	¥ 500
・ソデイカ	¥ 450
・ヒラマサ	¥ 750
・霧島サーモン	¥ 650
・本日の鮮魚と論港より	¥ 600

※お客様で盛り合わせをお選びいただけます。




冷菜

・もずく酢	¥ 450
・ピャースー	¥ 900
・グルクンの南蛮漬	¥ 900
 国産黒毛和牛タタキの野菜巻き	¥ 1,800
・キビまる豚の焼きしゃぶサラダ	¥ 1,400
 モリンガ麺と海鮮ユッケのサラダ	¥ 1,700



温菜

・グルクンの揚げ出汁	¥ 1,400
・もずくの天ぷら	¥ 700
・マグロ竜田揚げ	¥ 1,500
・与論きび酢と黒糖を使った薩摩鶏のチキン南蛮	¥ 1,800
 スペアリブの照り焼き	¥ 1,800


炭焼き

・霧島サーモン【串2本】	¥ 1,700
・九州沖カンパチ【串2本】	¥ 1,600
・ブリ【串2本】	¥ 1,500
・ソデイカ【串2本】	¥ 1,300
・与論島ダコ【串2本】	¥ 1,400
・本日の鮮魚【串2本】	¥ 1,500
 盛り合わせ【串5本】	¥ 3,500
・薩摩鶏もも肉	¥ 1,800
・キビまる豚肩ロース	¥ 2,300
・キビまる豚バラ肉	¥ 2,200
 柔らか牛タン	¥ 2,500
・九州沖カンパチのカマ	¥ 1,700
 九州近海伊勢海老 (伊勢海老の味噌汁 2杯付き)	¥ 9,000

お食事

・薩摩鶏ハムの鶏飯	¥ 650
 モリンガ麺と薩摩鶏ハムのピリ辛鶏麺	¥ 850
・もずく天ぷらの出汁茶漬	¥ 750
 海鮮出汁茶漬	¥ 850
・もずくのお吸い物	¥ 200
・もずくと卵のスープ	¥ 300
・ご飯とお漬物	¥ 300

デザート

 黒糖と島バナナのうぶしむっちゃー 黒糖アイス添え	¥ 900
・小豆と抹茶のうぶしむっちゃー バニラアイス添え	¥ 900
・黒糖アイスクリーム	¥ 400
・マンゴーシャーベット	¥ 400
・ドラゴンフルーツシャーベット	¥ 400
・パイナップルシャーベット	¥ 400



炭火焼き:九州近海伊勢海老



炭火焼き:盛り合わせ【串5本】