



海鮮鍋会席 全8品 **おすすめ** 5,200円(税込) お一人様

旬な食材・鹿児島県産の食材を

ふんだんに使用した華やかで贅沢な鍋会席

季節の小鉢 / 和洋前菜五種盛り(ビール豆腐・海老の生春巻きボン酢ジュレがけ・スモークサーモンムース・ミートローフ・菊花和え) / 御造り三種盛り(鮪・白身・蛸・あしらひ一式) / 豚軟骨のマスタード焼き / 海鮮鍋(サーモン・ホタテ・海老・白菜・水菜・深葱・豆腐・えのき・人参) / 特選牛フィレ肉のサイコロステーキ温野菜添え 柚子胡椒風味の和風ソース / お食事(季節の炊き込みご飯・赤出汁・香の物) / 季節のフルーツ



ひなもりポーク沢鍋会席 全8品 4,200円(税込) お一人様

季節の小鉢 / 和洋前菜五種盛り(ビール豆腐・海老の生春巻きボン酢ジュレがけ・スモークサーモンムース・ミートローフ・菊花和え) / 御造り三種盛り(鮪・白身・蛸・あしらひ一式) / 薯蕷饅頭 みぞれ餡かけ / サーモンの西京焼 茸添えブルーノワゼットソース / 霧島山麓ひなもりポークの沢鍋(ひなもりポーク・白菜・水菜・深葱・豆腐・えのき・人参) / お食事(季節の炊き込みご飯・赤出汁・香の物) / 季節のフルーツ

黒牛陶板会席 全9品 6,200円(税込) お一人様

季節の小鉢 / 和洋前菜五種盛り(ビール豆腐・海老の生春巻きボン酢ジュレがけ・スモークサーモンムース・ミートローフ・菊花和え) / 御造り三種盛り(鮪・白身・蛸・あしらひ一式) / 河豚白子真丈の御吸物 / 真鯛のポアレ モンテカルロ風軽い茸ソース / 薯蕷饅頭 みぞれ餡かけ / 黒牛と季節野菜の陶板焼き / 温茶蕎麦 / 知覧茶のシフォンケーキと小さなフルーツ

Free drink menu

- ・ 瓶ビール
- ・ 焼酎
- ・ ハイボール
- ・ ワイン
- ・ カクテル各種
- ・ ソフトドリンク

2時間 1,800円(税込)

*プラス500円で飲み放題30分延長



鹿児島黒会席 全10品 7,500円(税込) お一人様

和食の技術が光る和会席

特別なお宴席に特別なお料理が花を添えます

[八寸] 季節前菜五種盛り ビール豆腐・菊花和え・穴子八幡巻き・黒鶏の南蛮・数の子お浸し
[向付け] 四種盛り 鮪・白身・海老・烏賊 / [御吸物] 河豚白子真丈の御吸物 / [鉢肴] 鮭の津軽焼き /
[強肴] 黒豚豆乳鍋 / [合肴] 黒牛の朴葉焼き 季節野菜添え / [御飯] 季節の炊き込みご飯 / [止め椀] 赤出汁 /
[香の物] 香物二種盛り / [水菓子] 季節のフルーツ



Western course



鹿児島黒コース 全9品

鹿児島黒豚・鹿児島黒鶏・鹿児島黒牛 県内の「三黒」を使用した鹿児島を食す 彩り豊かな贅沢なコース

牛タンソテーのピンチョス 香草ソース
オードブルバリエ (真鯛のカルパッチョ スプラウト添え・ミートローフ 薩摩芋のピューレ添え・野菜のキッシュ 生ハム添え・ロミロミサーモン 自家製黒豚ハム 粒マスタード添え)
黒鶏と季節野菜のコンソメスープ
伊勢海老と帆立貝柱のオープン焼き ジェノベーゼとサルサソースを添えて ミニトマトのコンポートジュレがけ
黒牛ロース肉のパイ包み焼き フレッシュ野菜を添えて ホテル特製デザート 季節のフルーツ添え
パン
コーヒー

7,500円(税込) お一人様

