



桜華亭

御膳所

ご挨拶

当店は料理人が厳選した地元食材を、繊細な技術で味と表情を巧みに変えた四季折々の「和膳」をおそろえいたしました。

鹿児島が誇る黒毛和牛・黒豚に旬な海産物、とれたての新鮮な野菜など、今しか味わえない食材をふんだんに使用しております。

移ろいゆく季節を感じながら贅沢なひと時をお過ごしください。

12月の主な県産食材

甕島産「きびなご」

鹿児島の郷土料理には欠かせないきびなご。海温が低くなり、旬を迎えたきびなごは様々な調理方法で和食に使用されます。



大隅産「白菜」

旬を迎えた採れたて白菜が入りました。冬の寒さから身を守るため、厚く甘く育った白菜をご賞味ください。



出水産「温州みかん」

冬の代表的果実「温州みかん」が入荷しました。皮が薄く口当たりの良い甘い果肉を、食後のデザートでお召し上がりください。



料理長挨拶

薩摩郷土料理を味わえる鹿児島屈指の絶景レストランです。島津の殿様が愛した美しい景色を眺めながら、地元選り抜きの食材を使い、四季折々の創作料理もご堪能いただけます。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

仙巖園 総料理長 井手上 博文



薩摩蒸し寿司御膳

3,000円

蒸し寿司(鰻、寒八、海老) 鯛のあら汁 造里 季節の唐揚げ 茶碗蒸し 漬物 デザート

旬の食材をふんだんに使用した季節の御膳です。

せいろの中に散りばめられた、宝石箱のような蒸し寿司をご堪能ください。

アレルギー表示 / 卵・小麦・大豆・甲殻類



仕入れ状況に応じて、一部内容の変更がある場合がございます。
写真はイメージです。

黒豚しゃぶ御膳

2,800円

黒豚しゃぶ鍋 野菜盛り 小鉢三種 薩摩揚げ ご飯 漬物 薩摩汁 果物

鹿児島県の代表食材「黒豚」をしゃぶしゃぶ御膳にしました。
肉厚で甘みのある黒豚を出汁にくぐらせ、特製胡麻ポン酢でどうぞ。

アレルギー表示 / 卵・小麦・乳・大豆



仕入れ状況に応じて、一部内容の変更がある場合がございます。
写真はイメージです。薩摩切りは使用していません。

薩摩郷土料理御膳

3,200円

小鉢2種 黒豚豚骨煮 造里 薩摩揚げ 黒豚柚子香り鍋 ご飯 漬物 薩摩汁 果物

地元の食材にこだわった鹿児島島の郷土料理の数々。
栄養価のバランスに優れた、おすすめの御膳です。

アレルギー表示 / 卵・小麦・えび・大豆



仕入れ状況に応じて、一部内容の変更がある場合がございます。
写真はイメージです。薩摩切子は使用しておりません。

黒毛和牛しゃぶ御膳

3,800円

黒毛和牛しゃぶ鍋 野菜盛り 小鉢三種 造里 薩摩揚げ ご飯 漬物 薩摩汁 果物

鹿児島県産の「黒毛和牛」をしゃぶしゃぶでご用意いたしました。
柔らかいA5ランクの和牛もも肉を使用しております。
コク深く上品な御膳をぜひお召し上がりください。

アレルギー表示 / 卵・小麦・乳・大豆



仕入れ状況に応じて、一部内容の変更がある場合がございます。
写真はイメージです。薩摩切子は使用していません。

黒豚重ねカツ御膳

2,300円

黒豚重ねカツ サラダ 小鉢 ご飯 漬物 薩摩汁 果物

鹿児島県産黒豚の薄切り肉を、ミルフィーユ状に重ねあわせた自慢のカツです。
柔らかな食感とあふれる肉汁がたまらない一品をぜひご堪能下さい。

アレルギー表示 / 卵・小麦・乳・大豆



仕入れ状況に応じて、一部内容の変更がある場合がございます。
写真はイメージです。

鶏飯御膳

2,200円

鶏飯(鶏・椎茸・錦糸卵・小葱・薩摩漬け・柚子・もみ海苔・ご飯・スープ) 小鉢 薩摩揚げ 造里 果物

薩摩地鶏のガラから丁寧に澄んだスープを使った、奄美地方に伝わるおもてなし料理です。あたたかいご飯に細かくほぐした鶏肉や薬味をのせ、あつあつのスープをかけていただきます。あっさりしながら奥行きのある優しい味をお楽しみください。

アレルギー表示 / 卵・小麦・大豆



仕入れ状況に応じて、一部内容の変更がある場合がございます。
写真はイメージです。

旬菜御膳

2,800円

季節の小鉢 刺身こんにゃく 季節の野菜米粉天婦羅 サラダ 木綿豆腐鍋 御飯 香ノ物 季節の果実

ベジタリアン・精進料理に野菜の御膳をご準備いたしました。

※食材の内容は時期や仕入れ状況により異なります。



仕入れ状況に応じて、一部内容の変更がある場合がございます。
写真はイメージです。

お子様プレート

1,000円

ハンバーグ エビフライ 唐揚げ ウインナー ポテト サラダ おにぎり コーンスープ プリン オレンジジュース

お子様の大好きなメニューをワンプレートで仕上げました。

※ご注文は小学生以下のお子様に限ります。

アレルギー表示 / 卵・小麦・えび・大豆



仕入れ状況に応じて、一部内容の変更がある場合がございます。
写真はイメージです。

地ビール

薩摩GOLD 琥珀色が美しいピルスナータイプ.....1,000円

薩摩BRACK 黄金千貫を焙煎させた黒ビールタイプ.....1,000円

ビール

アサヒ スーパードライ

瓶ビール 中瓶800円

生ビール.....800円

ノンアルコール

アサヒ ドライゼロ600円

芋焼酎

薩摩火酒 檜樽貯蔵のウイスキーの様な 仙巖園限定芋焼酎

グラス850円

仙巖園 世界文化遺産 仙巖園限定焼酎

グラス750円

宝蔵庫 島津家の宝蔵庫で静かに熟成させた仙巖園限定焼酎

グラス1,200円

※宝蔵庫の提供はお湯割りを除き薩摩切子でお飲みいただけます。

日本酒

薩州正宗750円

かつての金山の鉱道を活用して製造される鹿児島県唯一の清酒

ウイスキー

HHAE ハヰ750円

マルス津貫蒸留所の開設を記念した鹿児島限定ウイスキー

果実酒

桜島小みかんのジン800円

にごり梅酒800円

ソフトドリンク

たんかん黒酢700円

桜島溶岩焙煎珈琲 (ホット)600円

桜島の溶岩石を使用し、遠赤外線輻射熱で焙煎した深みのある味わい。

アイスコーヒー600円

たんかんジュース700円

コカコーラ600円

烏龍茶600円

