



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。

3月の主な県産食材

吉野産「水菜」

水菜が並び始めると冬本番と言われるほど、冬の代表格のお野菜です。

柔らかく味わい深い旬の水菜をご賞味ください。



曾於産「白菜」

旬を迎えた採れたての白菜が入りました。

冬の寒さから身を守るため、厚く甘く育った白菜をお召し上がりください。



屋久島産「たんかん」

甘みの最盛期を迎えた「たんかん」が入荷しました。酸味は控えめで甘みが強く、ほどよい食感をお楽しみください。



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



大隅産鰻重

4,400円

大隅産鰻重 小鉢 薩摩揚げ 漬物 薩摩汁 果物

大隅産の鰻を使用した贅沢な一品です。
ふっくら肉厚な食感をお楽しみください。

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いません。

桜華御膳

3,000円

季節の小鉢 旬菜五種 筍帆立真丈 造里 蓮根万頭 海鮮茶碗蒸し 季節の揚げ物 浅利彩御飯 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。
この時期しか味わえない特別な料理をぜひご賞味ください。

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。

鯛しゃぶ御膳

2,800円

鯛しゃぶ鍋 野菜盛り 小鉢三種 薩摩揚げ ご飯 漬物 薩摩汁 果物

錦江湾内で獲れた新鮮な鯛をしゃぶしゃぶでご準備しました。
肉厚で甘みのある鯛を出汁にくぐらせ、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いません。

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 造り 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

2,400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

2,300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.....1,200円
薩摩RED 紫芋が香り高いフルーティなビール.....1,200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 ハヱ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

