

” お食事ご案内 ”

昨今、その美味しさから、黒豚の人気の大変高まってきております。
GENは自社にて、この黒豚の中でも特に美味しいとされている「六白黒豚」を飼育しております。 麩の製造元でもあるGENの黒豚は、黒麩で作った菌体飼料を食べて消化よく育っているため、肉の旨み・灰汁(アク)の少なさが特徴の美味しい黒豚です。 GENは今まで以上に、この美味しい黒豚を使ってお食事内容の深堀を進めてまいります。 ぜひ黒豚本来の美味しさをお楽しみくださいませ。



<薩摩黒麩六白黒豚しゃぶしゃぶ>

黒豚の美味しさが一番わかるのがしゃぶしゃぶです。

<黒豚しゃぶしゃぶ>

- 黒麩黒豚(自社肉)
- オードブル二点盛
- 星のしずくの南蛮漬け (鹿児島ではきびなごを別名“星のしずく”と呼びます)
- ごはん
- 季節の野菜盛り
- 季節の小鉢
- お味噌汁
- 香の物

@1575 (税込)



<黒麩黒豚豆腐鍋御膳>

「黒麩黒豚」と手作りお豆腐を一煮立ちして召し上がっていただく、鍋のお出汁(だし)が人気のメニューです。

<黒豚豆腐鍋>

- 黒麩黒豚(自社肉) と 野菜・お豆腐盛り
- きびなごの天ぷら
- ホタテと山菜のマリネ
- 筑前煮
- 季節の混ぜご飯
- デザート
- 茶そば
- 季節の小鉢
- お味噌汁
- 香の物

@1575 (税込)



<黒麩六白黒豚かつとじ御膳>

鍋にお野菜をいれ、煮立って来たら「とんかつ」を、卵はお好みの硬さで「ご自分流かつとじ」をご賞味くださいませ。

<かつとじ>

- 黒麩黒豚とんかつ お野菜添え
- とれたて生卵
- 筑前煮
- 季節の小鉢
- 香の物
- 季節のお魚
- ごはん
- お味噌汁
- 季節の果物

@1575 (税込)

” お食事ご案内 ”

※ 全メニュー@1575の内容になります。



<チェコ村 洋食ごはん (チェコ料理をメインに)>

※こちらのメニューはチェコ村レストラン「リトルプラハ」にてご提供させていただきます。

- ミカニサラダ (スープドレッシングのチェコ代表的サラダ)
- チェスネコバスープ (ガーリックとチーズの相性抜群)

- (メイン料理はご予約時にお選びください)
 - ◇肉料理 (シンピオネフ 黒麴黒豚のマッシュルームソース)
 - ◇魚料理 (オマチュー 白身魚のトマトソース)

- (ご予約時にお選び下さい)
 - ◇ハーフパスタ(和風) 又は オードブル

- パン又はライス ●デザート ●コーヒー

※ @1050からご用意できます。



<酒寿司御膳>

鹿児島島の郷土料理「酒寿司」のお食事です。

- 酒寿司
- きびなごの南蛮漬け
- 前菜2点盛
- 茶そば
- 卵焼きとサラダ
- 香の物
- 黒麴黒豚の冷しゃぶ
- お手製豆腐
- 味噌汁
- デザート

※ @1050~ご準備できます。

※ @1050からご用意できます。