

日本料理

みなと



MINATO

御膳料理



みなと御膳 3,000円
黒豚軟骨煮とお造り三種
先付/小菜/御飯/味噌汁/香の物/水菓子



なごみ御膳 3,200円
蟹・海老天婦羅とお造り三種
先付/小菜/御飯/味噌汁/香の物/水菓子



海の幸御膳 3,200円
本日のあら炊きとお造り五種
先付/小菜/御飯/味噌汁/香の物/水菓子



黒豚しゃぶしゃぶ御膳 4,200円
黒豚三種部位スライス
お造り三種・焼物・小鉢二種
先付/小菜/御飯/味噌汁/香の物/水菓子

丼物・重



特選海鮮丼 2,700円
先付/小菜/味噌汁/香の物/水菓子



大海老天重 2,700円
先付/小菜/味噌汁/香の物/水菓子

うな重・うな井

椀物 / 小鉢つき

鹿児島・大隅産

うな重 特上 (一尾)	5,000円
うな重 上 (3/4尾)	4,400円
うなたま重 (半尾)	3,200円
うな井 (半尾)	3,000円



みなとオリジナル

かごんま重

大隅産 うなぎと「黒〇〇」の相盛り重

ご飯 / 味噌汁 / 香の物つき

鹿児島・大隅産うなぎ (半尾) と

黒牛 ロースステーキ重	5,400円
黒豚 軟骨重	3,700円
黒鶏 焼きとり重	3,500円



うなぎ単品

鹿児島・大隅産うなぎ 蒲焼き・白焼き 半尾 各2,600円 一尾 各4,700円

鹿児島・大隅産うなぎのう巻き 1,600円

日本料理 みなと「鰻」のこだわり



小骨が少なく身がふっくら柔らかく活きの良い大隅産「薩摩のうなぎ」を店内で捌いています。



外はカリッと香ばしく、中はふっくら柔らかに。一度焼き上げた後、じっくりと蒸してから、さらに焼いて仕上げます。



お米は「鹿児島県産特A米」を使用しております。



紀州・和歌山が誇る山椒の最高峰「葡萄山椒」お好みでミルで挽いていただき、フレッシュな香りをお楽しみください。



日替わり会席「万葉」

万葉

食前酢、八寸、吸物、向付、凌ぎ、鉢肴、
強肴、合肴、御飯、香の物、止椀、水菓子

7,000円

福寿

食前酢、八寸、吸物、向付、凌ぎ、鉢肴、
強肴、合肴、止肴、御飯物、香の物、止椀、水菓子

9,000円

【要予約】

料理長おまかせ会席

10,000円より

美しい四季折々の移ろいとともに、旬を味わう四季の味覚

料理長が腕によりをかけた料理の数々、
旬の味覚たっぷりでおもてなしいたします。



黒豚豚骨煮会席

八寸、椀物、向付、鉢肴、強肴（鹿児島黒豚豚骨煮）、
油物（薩摩揚げ）食事（奄美風鶏飯）、水菓子

4,500円

黒豚しゃぶしゃぶ会席

八寸、向付、鉢肴、強肴（鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ鍋）、
油物（薩摩揚げ）食事（奄美風鶏飯）、水菓子

6,500円

薩摩黒づくし会席（黒鶏・黒豚・黒牛）

八寸、向付、鉢肴（鹿児島黒牛ステーキ）、
強肴（鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ鍋）、
油物（鹿児島黒鶏・薩摩揚げ）食事（奄美風鶏飯）、水菓子

9,000円

鹿児島特産単品

鰹の酒盗 500円

薩摩揚げ 700円

きびなご刺身 1,000円

薩摩芋の唐揚げ 600円

桜島鶏の唐揚げ (サラダ付) 900円

黒豚軟骨醤油煮 1,000円

黒豚軟骨味噌煮 1,200円

霧島山麓産 ひなもり豚 とんかつ (サラダ付) 1,500円

霧島山麓産 ひなもり豚 陶板焼 1,200円

黒豚しゃぶしゃぶ鍋 2,800円



単品料理

冷奴	300円
枝豆	400円
もずく酢	600円
北海道産いくら	700円
天然平目の柚庵西京焼	1,200円
野菜天婦羅 盛り合わせ	1,000円
海老天婦羅 盛り合わせ	1,800円
蟹天婦羅 盛り合わせ	2,500円
お造り一種盛り (白身・赤身・烏賊)	各1,500円
本日のお造り盛り合わせ	2,500円
アイスクリーム	400円
スイーツプレート	600円

ご飯もの

梅茶漬け	800円
黒豚の雑炊	850円
鯛山椒茶漬け	1,000円
奄美鶏飯セット	1,350円
ご飯セット (ご飯・味噌汁・香の物)	700円

お子さまメニュー

<ご注文は小学生以下のお子さまのみとさせていただきます。>

お子さまうどん

ミニうどん、おにぎり、ポテトフライ、
ジュース、ゼリー、アイスクリーム

800円

お子さま御膳

ハンバーグ、ウインナー、エビフライ、
オムレツ、ナゲット、ポテトフライ、ご飯、味噌汁、
ジュース、ゼリー、アイスクリーム

1,500円

MINATO

みなと

日本料理