



大隅産うなぎ(半尾)と黒牛ロースステーキ重



大隅産うなぎ(半尾)と黒豚軟骨重



大隅産うなぎ(半尾)と黒鶏焼きとり重



大隅産うなぎ蒲焼き(①)、白焼き(②)、う巻き(③)



大隅産うなぎ 特上



大隅産うなぎ 特上



大隅産うなぎ 特上



大隅産うなぎ 特上

## うなぎ

椀物/香の物つき

大隅産うなぎ 特上 (2尾)

四、八〇〇円

大隅産うなぎ 重上 (3/4尾)

四、二〇〇円

大隅産うなぎ たま重 (半尾)

三、〇〇〇円

大隅産うなぎ 井 (半尾)

二、八〇〇円

みなとオリジナル

## かごんま重

「若うなぎ」と「黒〇〇」の相盛り重  
御飯/味噌汁/香の物つき

大隅産うなぎ (半尾)と  
黒牛ロースステーキ重

五、二〇〇円

大隅産うなぎ (半尾)と  
黒豚軟骨重

三、五〇〇円

大隅産うなぎ (半尾)と  
黒鶏焼きとり重

三、三〇〇円

## うなぎ単品

大隅産うなぎ 蒲焼き

半尾各 二、四〇〇円  
一尾各 四、五〇〇円

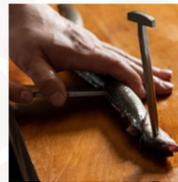
大隅産うなぎのう巻き

半尾各 二、四〇〇円  
一尾各 四、五〇〇円

大隅産うなぎのう巻き

一、五〇〇円

ご提供するうなぎはすべて大隅産の「薩摩の若うなぎ」(シラスうなぎを池入後、1年以内のうなぎ。小骨が少なく、身がふっくらして柔らかいのが特徴)日本料理みなとでは活きの良い「薩摩の若うなぎ」を仕入れ、店内でさばきます。



外側はカリッと香ばしく、中はふっくら柔らかくうなぎをさばいてから一度焼き上げた後、じっくり蒸してから更に焼いて仕上げます。※ご注文のタイミングから多少お時間をいただきますがご容赦ください。



お米は鹿児島県産の特A米を使用しております。



紀州和歌山が誇る最高峰「ぶどう山椒」。お客さまご自身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。



黒豚しゃぶしゃぶ会席



天婦羅御膳



お造り御膳



天婦羅とお造り御膳



黒豚しゃぶしゃぶ御膳

**御膳**

小鉢／ご飯／味噌汁／香の物／水菓子つき

天婦羅御膳

一、四二〇円

お造り御膳（四種盛り）

一、六〇〇円

天婦羅とお造り御膳

二、〇〇〇円

黒豚しゃぶしゃぶ御膳

三、五〇〇円

**鹿児島郷土料理会席**

黒豚豚骨煮会席

四、〇〇〇円

八寸三種盛り・御椀物・  
向付・鉢肴・  
強肴（鹿児島黒豚豚骨煮）・油物・  
御飯・止め椀・香の物・  
水菓子

黒豚しゃぶしゃぶ会席

六、〇〇〇円

八寸五種盛り・  
向付・お凌ぎ・鉢肴・  
強肴（鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ鍋）・油物・  
御飯・止め椀・香の物・  
水菓子

薩摩黒づくし会席（黒鶏・黒豚・黒牛） 八、八〇〇円

八寸五種盛り・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（鹿児島黒鶏天婦羅・薩摩揚げ）・止め肴・  
御飯・止め椀・香の物・  
水菓子

**会席料理**

月替り会席

四、〇〇〇円より

料理長おまかせ会席

八、〇〇〇円より

※表示価格は税込です。  
※写真は一例です。

鹿児島特産単品メニュー

鯉の酒盗

三五〇円

薩摩揚げ

六〇〇円

きびなご刺身

六五〇円

桜島鶏の唐揚げ

七五〇円

黒豚軟骨醤油煮

七〇〇円

黒豚豚骨味噌煮

九〇〇円

霧島山麓産ひなもり豚とんかつ (120g)

七五〇円

霧島山麓産ひなもり豚陶板焼き (120g)

七五〇円

黒豚しゃぶしゃぶ鍋

二、五〇〇円

単品メニュー

枝豆

三五〇円

冷奴

三五〇円

ほたるイカ(乾き物)

六〇〇円

たこ焼きさつま揚げ

八〇〇円

天婦羅盛り合わせ

一、五〇〇円

お造り盛り合わせ

時 価

本日の魚の焼物

時 価

アイスクリーム

四〇〇円

季節の水菓子

四〇〇円

スイーツプレート

六〇〇円

ご飯物

ちりめん山椒茶漬け

六〇〇円

鯛山椒茶漬け

九〇〇円

奄美鶏飯セット

一、二〇〇円

御飯セット(ご飯 味噌汁 香の物)

六〇〇円

※表示価格は税込です。

お子さまメニュー

〈ご注文は小学生以下のお子様のみとさせていただきます。〉

お子さまうどん

八〇〇円

ミニうどん・おにぎり・ジュース・ゼリー

キッズプレート

一、三五〇円

ハンバーグ・ウインナー・海老フライ・オムレツ・ナゲット  
ポテト・ライス・コンスープ・ジュース・ゼリー

※表示価格は税込です。