

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

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

碗物 / 小鉢つき



鹿児島・大隅産

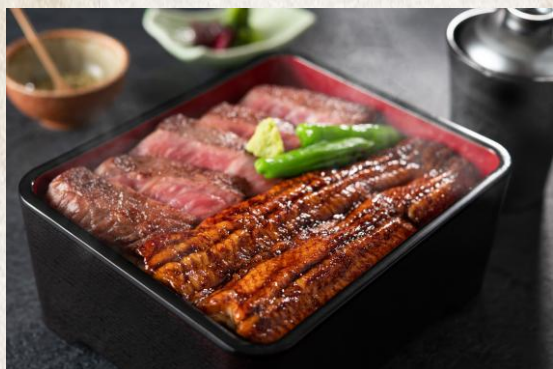
うな重 特上 (一尾)	5,000円
うな重 上 (3/4尾)	4,400円
うなたま重 (半尾)	3,200円
うな井 (半尾)	3,000円

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。

※ご注文いただいてから、お時間をいただきます。

※すべて税込 ※季節により食材・器が変更なる場合がございます

月替わり御膳

【1日25食限定】華御膳

2,700円

食前酒、八寸、造里、焼物、揚物、御飯、味噌汁、香の物、水菓子

月替わり会席



日替わり会席「万葉」

平 安

食前酢、八寸、吸物、向付、鉢肴、強肴、
合肴、御飯物、止椀、水菓子

5,000円

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】会席料理

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、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。

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