

MINATO

日本料理

みなと

酒

# 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

# 丢物・重

---



## 特選海鮮丢

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・うな丼

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
うな丼 (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○○」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

## うなぎ单品

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。

## 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をいたします。

## お子さまメニュー

<ご注文は小学生以下の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

M I N A T O  
み  
な  
と  
酒