

MINATO

みなと

日本料理



ART HOTEL

KAGOSHIMA






今年の丑の日は7月30日。  
体調を崩しやすい夏の土用に「日本料理みなど」の  
うなぎを食べて暑さを乗り切りませんか。

「日本料理みなど」では「土用の丑の日」に合わせ7/15～7/31の期間  
お得なキャンペーンを実施いたします。







今年の丑の日は7月30日（日）  
土用の丑の日キャンペーン

---

キャンペーン内容

期間中うなぎメニューをご予約・ご利用頂いた方に、抽選で次回お使い頂けるお食事券をプレゼント。ご利用頂いた方に応募券を配布いたします。  
さらに7/29、7/30に店内でお召し上がりのお客様にはお好きなドリンクを一杯無料サービスいたします。

対象期間

2023/7/15（土）～2023/7/31（月）

景品

- ①「日本料理みなど」のお食事券
  - ②お好きなドリンク一杯無料
- 







手間ひまを惜しまず  
美味しい瞬間をじっくりと引き出す職人の技。

ご提供するうなぎはすべて大隅産の「薩摩の若うなぎ」。  
小骨が少なく、身がふっくらしていて柔らかいのが特徴。  
「日本料理みなと」では活きのよい「薩摩の若うなぎ」を店内でさばきます。

外はカリッと香ばしく、中はふっくら柔らかに。  
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  
さらに焼いて仕上げます。







大隅産うな重 特上 (一尾)

4,800 円 (税込)

大隅産うな重 上 (3/4尾)

4,200 円 (税込)



大隅産うなぎ（半尾）と  
黒牛ロースステーキ重

5,200 円 (税込)

大隅産うなぎ（半尾）と  
黒豚軟骨重

3,500 円 (税込)



大隅産うなぎ（半尾）と  
黒鶏焼きとり重

3,300 円 (税込)





## 空間



四季折々の旬の食材を味わえる日本料理が楽しみ、  
優雅なひと時をお過ごしいただけるレストラン。  
和風個室をメインとした店内でゆっくりとお過ごし頂けます。





土用の丑の日に  
ホテルのうなぎはいかがですか。  
ご予約承り中

◆ご予約特典◆  
7/29(土)、7/30(日)の  
ご予約でうなぎメニューを  
店内でお召し上がりのお客さまに  
好きなドリンクを一杯無料サービス

大陽産うなぎ重特上(1尾)

4,800円

大陽産うなぎ重上(3/4尾)

4,200円



大陽産うなぎ(半尾)と黒牛ロースステーキ重  
5,200円



大陽産うなぎ(半尾)と黒豚軟骨重  
3,500円



大陽産うなぎ(半尾)と黒鶏焼きとり重  
3,300円

※表示価格はすべて税込



受付時間 11:30~14:30 / 夜17:30~20:00  
受付方法 電話にてご予約ください。  
注文個数 テイクアウト おひとつから承ります。  
精算方法 店頭にて現金・各種クレジット・paypay・IDをご利用いただけます。

## 日本料理 みなとのうなぎのこだわり



ご提供するうなぎはすべて大陽産の「薩摩の若うなぎ」(シラスうなぎを池入れ、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)日本料理みなどでは活きの良い「薩摩の若うなぎ」を店内でさばきます。



外側はカリッと香ばしく、中はふっくら柔らかに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。※ご注文いただいてから多少お時間をいただきますがご容赦ください。



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。