

お品書き



一の重

鹿児島県産新牛蒡の
タタキゴボウ

クルミと中羽の田作り

鹿児島県産蕪の菊花仕立て

鹿児島県産葉付き金柑の蜜煮

鹿児島県産柚子
網笠仕立て

鹿児島県産梅を使用した
自家製梅酒のゼリー

数の子松前漬け

祖母から伝わる伊達巻き
『雲龍』くうんりゆうく

鹿児島県産黒毛和牛
サーロインのロースト

鹿児島うんまか豚の
柚子薫松風焼き

二の重

霧島サーモンの幽庵焼き

鮎の甘露煮

鹿児島産ピース入り
特製薩摩揚げ

鹿児島産白姫海老の芝煮

鹿児島県産鯿の昆布巻き

柚子薫紅白柿なます

鹿児島県産黒豚軟骨味噌煮

野菜の多喜合わせ
穂先筍煮

椎茸煮
梅人参煮

蓮根煮
松笠銀杏の蜜煮

三の重

鹿児島県産の伊勢海老
特製ラヴィゴットソース

鹿児島県産天然鯛の
オリーブ煮

桜島どりの黒酢煮

北海道産いくらの醤油漬け

芋きんとんと栗の甘露煮

丹波産黒豆の蜜煮

鹿児島県産人参のラペ
アーモンドと干しブドウ

薩摩仕出し料理 典座