



SATSUMA
AYAZEN



営業時間

11:30~14:00
(L.O.13:30)

定休日

土・日・祝

TEL: 099-813-7807

『料理長のこだわり』

鹿児島県産の野菜



「料理長が選び抜いた、
『颯娃町の農家さん』の県産野菜。
サラダ・スープとしてどうぞ！」

手作りドレッシング



「旬の野菜とフルーツ・オイルを
合わせた手作りドレッシング。
その日のサラダに合わせて
ご用意します。」

こだわりいっぱいのスープ



「素材を生かして調理した、
飽きのこない一杯。
素材本来の美味しさを味わってくだ
さい。」

毎週**水曜日**は「サービスデー」

全てのメニューにデザートが付きます。



『鹿児島
県産』

Menu

黒豚ヒレのサルティンボッカ『ラタトゥイユ添え』 & プルドポークのトルティーヤ巻き

- ・手作りドレッシングのサラダ
- ・こだわりいっぱいのスープ
- ・パン or ライス
- ・ドリンクバー

1,800円 (税込み)

「サルティンボッカはイタリアのお肉料理。当店では黒豚ヒレに生ハムを組み合わせました。豚肩肉をソースで和えたプルドポークとお店で焼いたトルティーヤとご一緒にどうぞ。」

特製赤ワインソースのビーフシチュー パスタ (タリアテッレ) 入り

- ・手作りドレッシングのサラダ
- ・こだわりいっぱいのスープ
- ・パン or ライス
- ・ドリンクバー

2,000円 (税込み)

「牛ホホ肉をメインに、特製の赤ワインソースでじっくり**3時間**煮込みました。イタリアの平打ち麺、タリアテッレと一緒に楽しみください。」

野菜を味わう『大盛りサラダ&スープセット』

- ・トースト、クロワッサン
- ・ドリンクバー

1,500円 (税込み)

「県産のお野菜・スープ・ドレッシングを味わっていただくためにご用意したヘルシーメニュー。疲れた体の栄養補給にどうぞ。」

Menu

『錦江湾産』

鯛飯 & 季節の彩り小鉢六種

- ・ 坊津のお塩でいただく天麩羅
- ・ 捌きたてのお造り
- ・ 季節の豆腐
- ・ 彩り前菜
- ・ 旬野菜の煮物
- ・ 酢の物
 - ・ お茶漬け用お出汁
 - ・ ドリンクバー

1,800円 (税込み)

「錦江湾産の鯛を使った鯛飯。
そのままでも、地鶏ベースの出汁で
お茶漬けにも良し。
6種の小鉢は、食材を20種も
使用して松花堂風に。」

丸ごと1尾『キンキの煮付け』

- ・ 手作りドレッシングのサラダ
- ・ ごはん物
- ・ 出汁からとった汁物
- ・ ドリンクバー

1,800円 (税込み)

「北海道産キンキ丸ごと1尾と
鹿児島甘めの煮汁で炊き上げた、
北海道 & 鹿児島コラボ」

日替わりランチ

- ・手作りドレッシングのサラダ
- ・こだわりいっぱいのスープ
- ・パン or ライス ・ドリンクバー

「旬に応じた食材を使用し、季節で変わるメニューをお楽しみください。」

1,500円 (税込み)

1	金	白身魚・海老・帆立の蒸し焼き 黒酢野菜餡かけ
2	土	
3	日	
4	月	黒豚角煮 (刺身・焼八寸)
5	火	チキンカツレツ 赤ワインソース
6	水	鯛の朴葉蒸し (ところ天)
7	木	シーフードフライ タルタルソース
8	金	お刺身御膳 (茶そば・酢の物)
9	土	
10	日	
11	月	ポークカツレツ ミラノ風 ラタトゥイユ添え
12	火	海老天井 (茶碗蒸し・貝汁)
13	水	肉豆腐 (天婦羅・刺身)
14	木	鴨のロースト 赤ワインビネガー オレンジ風味
15	金	海鮮丼 (茶碗蒸し・かき揚げ)
16	土	
17	日	
18	月	
19	火	旬魚のソテー トマトソース
20	水	天婦羅御膳 (刺身・茶そば)
21	木	チキンのミートソース チーズ焼き
22	金	北海道産砂鰯の煮付け (酢の物)
23	土	
24	日	
25	月	ビーフステーキ オニオンソース
26	火	真鯛の漬け丼 (茶碗蒸し・貝汁)
27	水	黒豚の塩麴漬け 合わせ薬味 (刺身・茶そば)
28	木	シーフードグラタン
29	金	海鮮五目餡かけ (焼き魚)
30	土	
31	日	

※仕入れにより変更になる場合がございます。