



SATSUMA
AYAZEN



営業時間

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

定休日

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、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。」

新鮮な生野菜と体に嬉しい蒸し野菜
料理長こだわりのドレッシングが楽しめるサラダ
buffetとドリンクバーがセットになります。

Menu

全メニュー
サラダビュッフェ
ドリンクバー付き

『魚介料理』



魚介のソテー

(ソースはスタッフにお尋ねください。)

- ・こだわりいっぱいのスープ
- ・パン or ライス

1,500円 (税込み)



シーフードグラタン

- ・こだわりいっぱいのスープ
- ・パン

1,500円 (税込み)



シーフードフライ

- ・こだわりいっぱいのスープ
- ・パン or ライス

1,500円 (税込み)

Menu

全メニュー
サラダビュッフェ
ドリンクバー付き

『肉料理』



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

- ・こだわりいっぱいのスープ
- ・パン or ライス

1,800円 (税込み)

黒豚ヒレカツミラノ風

- ・こだわりいっぱいのスープ
- ・パン or ライス

1,500円 (税込み)



黒毛和牛と黒豚の 煮込みハンバーグ

- ・こだわりいっぱいのスープ
- ・パン or ライス

1,500円 (税込み)



Menu

全メニュー
サラダビュッフェ
ドリンクバー付き

『和食』



鯛飯・小鉢御膳

- ・味噌汁
 - ・お茶漬け出汁
- 1,800円 (税込み)

さしみ御膳 (限定10食)

- ・ごはん
 - ・味噌汁
 - ・小鉢
- 1,500円 (税込み)



焼魚御膳

(魚はスタッフにお尋ねください。)

- ・ごはん
 - ・味噌汁
 - ・小鉢
- 1,500円 (税込み)

Menu

全メニュー
サラダビュッフェ
ドリンクバー付き

『和食』



小うどんと手毬寿司 (限定10食)

- ・小鉢3種
1,600円 (税込み)

白身魚のフリッター 黒酢あんかけ

- ・ごはん
- ・味噌汁
- ・小鉢
1,500円 (税込み)



県産豚の味噌漬け焼き

- ・ごはん
- ・味噌汁
- ・小鉢
1,500円 (税込み)



Menu

全メニュー
サラダビュッフェ
ドリンクバー付き

『パスタ』



日替わりパスタ

- ・こだわりいっぱいのスープ
- ・パン

1,500円 (税込み)

『シンプル』



サラダビュッフェと
スープ・パンのみのセット
1,300円 (税込み)

Menu

サラダビュッフェ
ドリンクバー付き

『土曜日限定メニュー』



鹿児島県産

黒豚しゃぶ鍋

- ・味噌汁
- ・ごはん
- ・小鉢3種

2,000円 (税込み)

店内仕込みの

ローストビーフ丼

- ・こだわりいっぱいのスープ
- ・三種の薬味

2,000円 (税込み)



『ドリンクメニュー』

- ・瓶ビール プレミアムモルツ 800円
- ・角ハイボール 700円
- ・あらわぎ桜島 400円
- ・梅酒 600円
- ・グラスワイン 赤or白 600円

- ・コカ・コーラ 500円
- ・ジンジャーエール 500円
- ・オレンジジュース 500円