



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。

※お米は国産米を使用

※6歳以上のお子様も1品ご注文をお願いしております。

Menu

全メニュー
サラダビュッフェ
ドリンクバー付き

『洋食料理』



アクアパッツア

- ・こだわりいっぱいのスープ
 - ・パン
- 1,500円 (税込み)

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 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

『洋食料理』



サーモンとポテトのチーズ焼き

- ・こだわりいっぱいのスープ
- ・パン

1,600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

- ・小鉢6種
 - ・味噌汁
- 1,800円 (税込み)

さしみ御膳

- ・ごはん
 - ・味噌汁
 - ・小鉢
- 1,600円 (税込み)



ユーリンチー

油淋鶏御膳

- ・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』



ちらし寿司と小うどん

- ・小鉢3種
- ※ちらし寿司のご飯は白米です
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

『鹿児島の特産』



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)

『ドリンクメニュー』

・瓶ビール	プレミアムモルツ	800円	・コカ・コーラ	500円
・角ハイボール		700円	・ジンジャーエール	500円
・あらわぎ桜島		400円	・オレンジジュース	500円
・梅酒		600円		
・グラスワイン	赤or白	600円		