

にぎり寿司とそば和膳



にぎり寿司7貫 冷そば 小鉢
すまし汁 茶碗蒸し 香の物
奄美のもずく酢 デザート

1,580円

※にぎり寿司は、お時間を頂く場合がございます。※

単品 にぎり寿司



にぎり寿司7貫 小鉢
すまし汁 奄美もずく酢

1,050円

御刺身盛り合わせ和膳



旬の鮮魚4種類 奄美もずく酢
小鉢 すまし汁 御飯 香の物

1,260円

単品 御刺身

新鮮 ソテイカ

地元水揚げ 島タコ

脂の乗った カンパチ

奄美 シビマゲロ

おまかせ盛り合わせ

五
五
〇
〇
円

六
〇
〇
円

七
〇
〇
円

八
〇
〇
円

九
〇
〇
円

すべて税込価格を記載しています

丼ぶり

活メ半身伊勢エビ天丼	二一〇〇円
鹿児島産黒豚カツ丼	一一五〇円
海老と島野菜天丼	九五〇円
豚丼ガリリツク風味	八四〇円
やわらか軟骨丼	八四〇円
郷土料理 鶏飯丼	七九〇円

鶏飯丼以外は、味噌汁が付きます

うどん・そば

活メ半身伊勢エビ天うどん・そば	二〇〇〇円
海老と島野菜天うどん・そば	九〇〇円
やわらか軟骨うどん・そば	八〇〇円
奄美もずくうどん・そば	六三〇円
奄美アオサうどん・そば	六三〇円
素うどん・そば(温・冷)	五二〇円



活メ半身伊勢エビ天丼

あさばな特選の一品

活ハ半身伊勢エビ黄金焼き

豪快 クエステーキ

キハダマグロのステーキ

旬魚の兜 黒糖煮

単品メニュー

おまかせ漬物盛り合わせ

冷やつこ

枝豆

ゴーヤ酢漬け

奄美のもずく酢

一八九〇円

一四七〇円

一三六〇円

九五〇円

三五四円

三五四円

三五四円

三五四円

四〇〇円

本日の海鮮サラダ

島野菜のサラダ

ほくほくポテトフライ

天ぷら盛り合わせ

島野菜の天ぷら

赤ウルメ天ぷら

揚げだし豆腐

鶏のから揚げ

エビフライ

豚肉と島野菜炒め

ゴーヤチャンプル

やわらか軟骨煮

豚足コラーゲン

豚骨やわらか煮

島の魚汁
あおさ汁

七五〇円

六五〇円

三五〇円

八〇〇円

五五〇円

五五〇円

六五〇円

六〇〇円

六五〇円

七五〇円

六五〇円

五〇〇円

五〇〇円

七〇〇円

三〇〇円

二〇〇円



あさばな 厳選料理

贅沢 マゲロ和膳

程よく脂の乗ったキハダマグロの赤身を

あさばな自慢の特製ソースと

合わせステーキで御用意致しました。

あつさりとした中にも、旨味のある

シビマグロの刺身も楽しめる贅沢和膳です。



二一〇〇円

キハダマグロステーキ
シビマグロの刺身
軟骨 魚汁
奄美もずく 御飯
小鉢 香の物

豪快 クエステーキ和膳



二五二〇円

クエステーキ
鮮魚の刺身
軟骨 魚汁
奄美もずく 御飯
小鉢 香の物

体長一メートル以上にもなる大型の

クエは高級魚として珍重されています。

それは、飽きのこない淡白な風味が喜ばれて

いるからでしょう。脂の乗った上質な白身は

よくトロのようにだと表現されます。

特選 活半身伊勢エビ和膳

奄美の伊勢エビは、身に甘みがあるのが特徴。

台来より伊勢エビは、ひげが長く腰が

曲がるまで長生きできる

硬い甲羅を着けて武士のように

勇ましいとされた縁起物

御祝いの席にも、お勧めする特選御膳です。

三五七〇円



焼き 汁
金 軟骨
黄 味噌
エビ 味の御飯
勢 頭の香の物
伊勢の刺身もずく
半身の伊勢もずく
半魚の伊勢もずく
活鮮伊勢小鉢

すべて税込価格を記載しています