本家かのや
鹿児島

# お品書き

DINNER MENU

旨みを凝縮した特製つゆで食べる

# つゆしゃぶ TSUYU-SHABU

厳選された黒豚と和牛を、特製のかえしを使用した
つゆとご一緒にお召し上がりください。

四季折々、旬のお野菜を取り揃えております。
薬味の白ネギと柚子胡椒を併せてご利用ください。

〆には当店自慢、季節の十割そばをご用意しております。
鍋の旨味を余すことなくお楽しみください。

*ENJOY CAREFULLY SELECTED BLACK PORK AND WAGYU BEEF WITH OUR SPECIALLY MADE SOUP.*
*WE HAVE A VARIETY OF SEASONAL VEGETABLES AVAILABLE.*
*TRY ADDING THE GARNISHES OF WHITE SPRING ONION AND YUZU PEPPER.*
*FOR THE FINAL COURSE, WE HAVE OUR PROUD SEASONAL 100% BUCKWHEAT SOBA NOODLES.*
*PLEASE ENJOY ALL THE FLAVOR OF THE HOT POT.*

# 黒豚と旬野菜のつゆしゃぶ

*TSUYU-SHABU WITH BLACK PORK AND SEASONAL VEGETABLES*

## 1人前 2200円

＊ 2人前から承ります
MINIMUM OF 2 PEOPLE IS ACCEPTED

## お品書き MENU

| | |
|---|---|
| お肉 MEAT | 黒豚バラ肉〈90g〉<br>BLACK PORK〈90G〉 |
| 野菜 VEGETABLES | 野菜盛り合わせ<br>ASSORTED VEGETABLES<br>旬菜＼水菜＼山えのき＼まいたけ＼豆腐<br>SEASONAL VEGETABLES / MIZUNA / MOUNTAIN ENOKI MUSHROOM<br>MAITAKE MUSHROOMS / TOFU |
| 薬味 SPICE | ネギ<br>GREEN ONION<br>柚子胡椒<br>YUZU AND PEPPER |
| つゆ TSUYU | 特製つゆ<br>SPECIAL DIPPING SOUP |

## 鍋の追加 OPTION

### お肉
MEAT

| | |
|---|---|
| 黒豚バラ肉〈90g〉<br>BLACK PORK (90G) | 650円 |
| 和牛肩ロース〈50g〉<br>WAGYU SHOULDER LOIN(50G) | 1000円 |
| 牛タン〈40g〉<br>BEEF TONGUE (40G) | 750円 |

### 野菜
VEGETABLES

| | |
|---|---|
| レタス〈2人前〉<br>LETTUCE (2 SERVINGS) | 540円 |
| 旬菜〈2人前〉<br>SEASONAL VEGETABLES (2 SERVINGS) | 400円 |
| 水菜〈2人前〉<br>MIZUNA (2 SERVINGS) | 320円 |
| 山えのき〈2人前〉<br>MOUNTAIN ENOKI MUSHROOM (2 SERVINGS) | 380円 |
| まいたけ〈2人前〉<br>MAITAKE MUSHROOMS (2 SERVINGS) | 280円 |
| 豆腐〈4食〉<br>TOFU (4 PIECES) | 200円 |
| 野菜盛り合わせ〈1人前〉<br>VEGETABLE PLATTER (1 SERVING) | 980円 |

### 〆
CLOSING

| | |
|---|---|
| 〆の十割蕎麦〈60g〉<br>100% BUCKWHEAT SOBA NOODLES (60G) | 250円 |

＊価格は全て税込です

# お食事

## 肴と珍味 *APPETIZERS AND DELICACIES*

| | |
|---|---|
| 梅水晶<br>UME SUISHO | 980円 |
| 塩茹で落花生<br>SALTED BOILED PEANUTS | 580円 |
| 枝豆のおひたし<br>EDAMAME OHITASHI | 680円 |
| お漬物<br>PICKLED VEGETABLES | 680円 |
| パリパリピーマン<br>CRISPY GREEN PEPPERS | 680円 |
| 鰻ときゅうりの酢の物<br>EEL AND CUCUMBER IN VINEGAR | 980円 |
| 炙りエイヒレ<br>GRILLED STINGRAY FIN | 880円 |

人気!

黒糖そら豆
BROWN SUGAR BROAD BEANS
480円

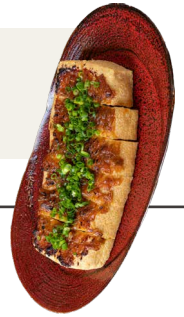
ごぼうの海苔塩チップス
BURDOCK ROOT SEAWEED SALT CHIPS
580円

蟹味噌
CRAB MISO
980円

## 逸品 *SPECIAL DISH*

| | |
|---|---|
| 明太子のポテトサラダ<br>MENTAIKO POTATO SALAD | 680円 |
| ずわい蟹と春菊のシーザーサラダ<br>SNOW CRAB AND CHRYSANTHEMUM CAESAR SALAD | 1180円 |
| 鳥の肝煮<br>SIMMERED CHICKEN LIVER | 980円 |
| 蒸し豚とトマトの葱まみれ<br>STEAMED PORK AND TOMATO COVERED IN GREEN ONIONS | 980円 |
| 黒豚焼売〈3個〉<br>BLACK PORK SHUMAI (3 PIECES) | 880円<br>1個追加 300円 |

大きな油揚げ ~葱味噌焼き~
LARGE FRIED TOFU WITH MISO AND GREEN ONIONS
ハーフ 700円 フル 1200円



## 揚げ物 *FRIED FOOD*

| | |
|---|---|
| 鶏のから揚げ<br>DEEP FRIED CHICKEN | 880円 |
| チキン南蛮<br>CHICKEN NANBAN | 980円 |
| チーズさつま揚げ〈3個入り〉<br>CHEESE SATSUMAAGE (3 PIECES) | 880円<br>1個追加 300円 |
| さつまいもスティック はちみつバター<br>SWEET POTATO STICKS WITH HONEY BUTTER | 980円 |
| ちくわの磯部揚げ<br>CHIKUWA SEAWEED DEEP FRIED | 650円 |

厚切りハムカツ〈1個〉 500円
THICK-SLICED HAM CUTLET

## 魚刺し *FISH SASHIMI*

＊2人前から承ります
MINIMUM OF 2 PEOPLE IS ACCEPTED

| | |
|---|---|
| 本日鮮魚のお刺身盛り合わせ<br>TODAY'S FRESH FISH SASHIMI PLATTER | 2人前 1480円<br>3人前 2220円<br>4人前 2960円 |

## 肉刺し *MEAT SASHIMI*

| | |
|---|---|
| 馬刺し<br>HORSE SASHIMI | 1380円 |
| 馬刺しなめろう<br>HORSE SASHIMI NAMERO | 1380円 |
| 地鶏刺し<br>LOCAL CHICKEN SASHIMI | 1280円 |

三つ子と母さんが凝縮

## 溶岩焼き *LAVA-GRILLED LOCAL CHICKEN*

溶岩のプレートで焼き上げる、鹿児島ならではの逸品。

| | |
|---|---|
| 地鶏の溶岩焼き〈160g〉<br>LAVA-GRILLED LOCAL CHICKEN(160G) | 1480円 |
| 黒豚の溶岩焼き〈160g〉<br>LAVA-ROASTED BLACK PORK(160G) | 1380円 |
| 牛タンの溶岩焼き〈80g〉<br>LAVA-GRILLED BEAF TONGUE (80G) | 1580円 |

手焼酎が合う!

## 〆 *FINISHING DISH*

| | |
|---|---|
| かのや醤油のTKG<br>KANOYA SOY SAUCE TKG | 380円 |
| 蟹といくらのこぼれ寿司<br>CRAB AND SALMON ROE SUSHI | 1280円 |

# お飲み物

## ビール
BEER

| | |
|---|---|
| アサヒスーパードライ〈生ビール〉<br>ASAHI SUPER DRY (DRAFT BEER) | 750円 |
| アサヒマルエフ〈中瓶〉<br>ASAHI MARUEF (MEDIUM BOTTLE) | 900円 |
| クラフトシャンディガフ<br>CRAFT SHANDY GAFF | 800円 |
| レモンビール<br>LEMON BEER | 800円 |
| 鹿児島柚子ビール<br>KAGOSHIMA YUZU BEER | 850円 |
| ハイネケンゼロ〈小瓶〉<br>HEINEKEN ZERO (SMALL BOTTLE) | 850円 |

## サワー
SOUR

| | |
|---|---|
| 季節 季節のサワー<br>SEASONAL SOUR | 700円～ |
| かのやレモンサワー<br>KANOYA LEMON SOUR | 600円 |
| かのやグレープフルーツサワー<br>KANOYA GRAPEFRUIT SOUR | 600円 |
| 生搾りレモンサワー<br>FRESHLY SQUEEZED LEMON SOUR | 600円 |
| 生搾りグレープフルーツサワー<br>FRESHLY GRAPEFRUIT SOUR | 650円 |
| 鹿児島柚子蜜サワー<br>KAGOSHIMA YUZU HONEY SOUR | 650円 |
| かのや梅干しサワー<br>KANOYA UMEBOSHI SOUR | 650円 |
| クラフトジンジャーサワー<br>CRAFT GINGER SOUR | 650円 |

## お茶ハイ
TEA CHUHAI

| | |
|---|---|
| ウーロンハイ<br>OOLONG TEA CHUHAI | 600円 |
| そば茶ハイ<br>SOBA TEA CHUHAI | 650円 |
| さんぴん茶ハイ<br>SANPIN TEA CHUHAI | 600円 |
| とうもろこしひげ茶ハイ<br>CORN SILK TEA CHUHAI | 650円 |
| 甘露味緑茶ハイ<br>SWEET GREEN TEA CHUHAI | 650円 |

## ウイスキー
WHISKEY

| | |
|---|---|
| ハイボール<br>HIGHBALL | 650円 |
| 柚子ハイボール<br>YUZU HIGHBALL | 680円 |
| フォアローゼズ<br>FOUR ROSES | 680円 |
| バスカー<br>BUSKER | 780円 |
| ニッカフロンティア<br>NIKKA FRONTIER | 780円 |
| グレンモーレンジオリジナル<br>GLENMORANGIE ORIGINAL | 1180円 |
| 宮城峡<br>MIYAGIKYO | 1300円 |

## 日本酒
JAPANESE SAKE

おすすめ日本酒 RECOMMEND
本日メニューをご覧ください PLEASE SEE TODAY'S JAPANESE SAKE MENU

## ボトルワイン
BOTTLE OF WINE

| | |
|---|---|
| ジャコンディ・ロッソ<br>GIACONDI ROSSO | 2500円 |
| ジャコンディ・ビアンコ<br>GIACONDI BIANCO | 2500円 |

## 焼酎
SHOCHU

おすすめ焼酎 RECOMMEND
本日メニューをご覧ください PLEASE SEE TODAY'S SHOCHU MENU

### 芋
POTATO

| | |
|---|---|
| 小鹿 KOJIKA | 550円 |
| さつま大海 SATSUMA TAIKAI | 550円 |

### 麦
BARLEY

| | |
|---|---|
| 麦穂の風 MUGIHO NO KAZE | 550円 |
| 黒閻魔 KUROENMA | 600円 |
| 中々 NAKANAKA | 650円 |

### 蕎麦
SOBA

| | |
|---|---|
| 十割〈そば茶割りまたはソロソロそば湯割り〉<br>TOWARI (SOBA TEA MIXED OR MUSHY SOBA MIXED WITH HOT WATER) | 650円 |

飲み方 HOW TO DRINK
ロック / 水 / ソーダ / お湯
ON THE ROCKS / WITH WATER / WITH SODA / WITH HOT WATER

## ソフトドリンク
SOFT DRINK

| | |
|---|---|
| 烏龍茶<br>OOLONG TEA | 500円 |
| 甘露味緑茶<br>SWEET GREEN TEA | 500円 |
| さんぴん茶<br>SANPIN TEA | 500円 |
| とうもろこしひげ茶<br>CORN SILK TEA | 550円 |
| そば茶<br>SOBA TEA | 550円 |
| 柚子蜜スカッシュ<br>YUZU HONEY SQUASH | 550円 |
| マンゴー<br>MANGO | 600円 |
| りんご<br>APPLE | 600円 |
| もも<br>PEACH | 600円 |
| クラフトジンジャー<br>CRAFT GINGER | 600円 |