



薩摩豚飯

【さつまとんふあん】

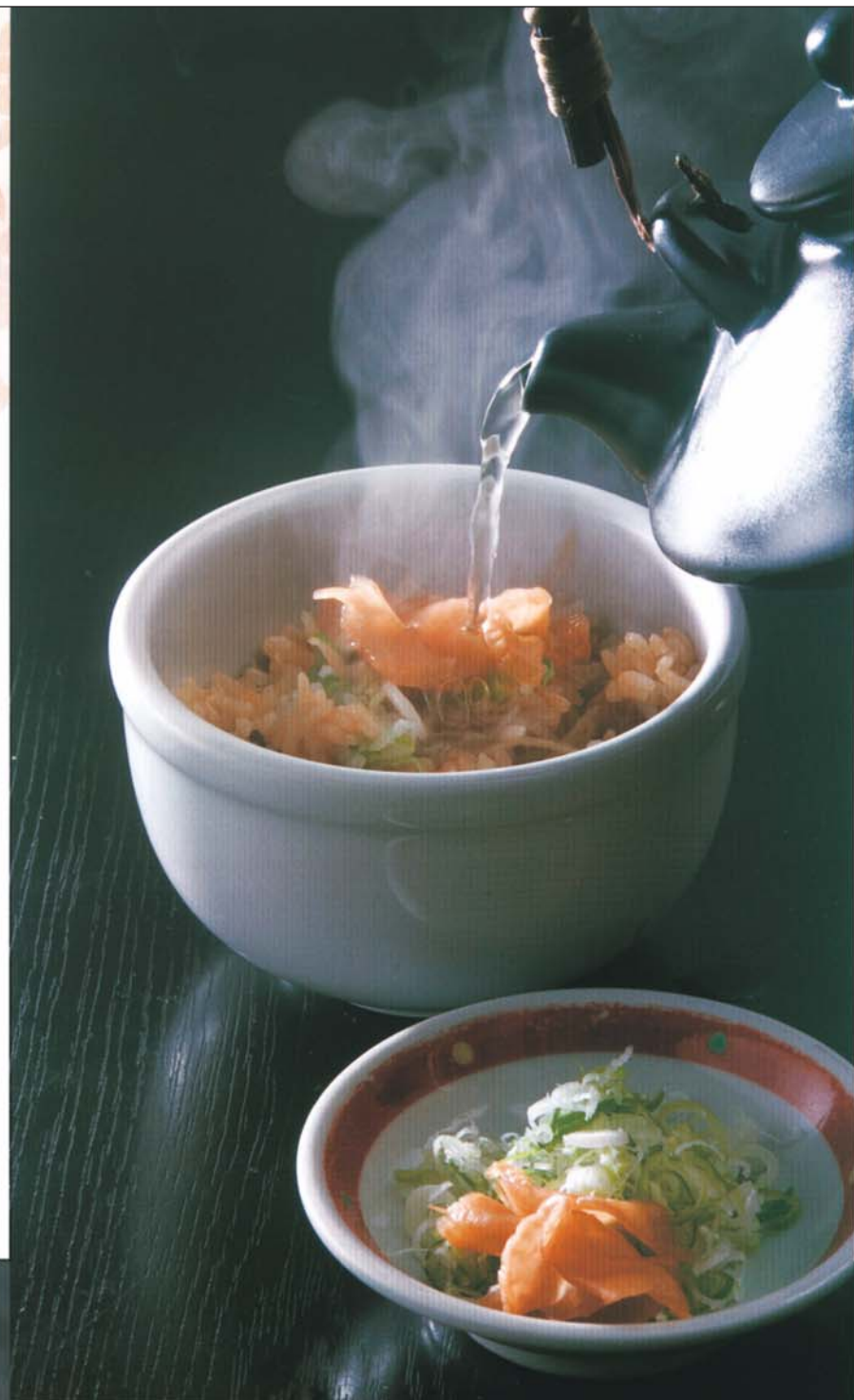
豚飯 と書いて「とんふあん」と読みます。とんふあんは豚肉をメインに多くの具材が入った炊き込み御飯になります。鹿児島県の奄美大島などで食べられるおもてなし料理です。

「薩摩豚飯」では地場産の具材をふんだんに使い、枕崎産のかつを節でつくったこだわりの和風だしを“黒ぢよか”に入れてご提供しています。一膳で二つの食べ方の出来る、美味しい「薩摩豚飯」をぜひご賞味下さい。

〈美味しい召し上がり方〉

お釜から豚飯をお茶碗によそっていただく際に、**一杯目**はそのまま、炊きたての豚飯そのものの風味をお楽しみ下さい。

二杯目は薬味をのせて、かつをだしをたっぷりかけて、だしの美味しさが染みた御飯をさらさらとお召し上がり下さい。



※ホームページ掲載のメニューは、平成20年7月23日現在のメニューです。
※メニュー内容及び価格は、予告なく変更する場合がございます。
※店舗によりメニューが異なる場合がございます。
※フェア期間中は通常とは異なるメニューで営業する場合がございます。

※通常のレストランメニューと宴会メニューは異なる場合がございます。
※フェアメニューは開催期間を終了している場合もございます。
詳しくは各店舗へお尋ねください。