

※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限り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。



薩摩豚飯天婦羅膳 (五穀麺セット) 1,200円

薩摩豚飯単品 680円

豚飯のこだわり

豚肉、さつまあげ、人参、ごぼう、しいたけ、うすあげ等の地場産の具材をふんだんに使い天然塩でうす味に仕上げています。

かつをだしのこだわり

毎日仕込むかつをだしは厳選した枕崎産かつを節でまろやかに仕上げています。
香り豊かな風味が広がる美味しさをどうぞ。

手仕込み五穀麺

国産の小麦に5種類の雑穀(玄米、大豆、黒胡麻、もち粟、もちきび)が入った五穀麺です。噛むほどに穀物の香りが広がり、五穀の恵みを感じられるヘルシーな特製麺です。

玄米

ビタミンB1・B2にタンパク質などの栄養素も豊富に含まれ、肺機能を強化する効果があると言われています。

大豆

良質の植物性タンパク質や、最近注目されているポリフェノールなども豊富に含まれています。

黒胡麻

カルシウム・鉄・カリウム・ビタミンB1が豊富で、胡麻特有のセサミンやビタミンEといった抗酸化成分が含まれます。

もち粟

白米より鉄分が多く、悪玉コレステロールを低下させるマグネシウムやビタミンB1も豊富です。

もちきび

食物繊維・カルシウム・マグネシウム・鉄・亜鉛などが含まれ、血中の善玉コレステロールの濃度を高める効果があるとされています。

※表示価格は消費税込み価格です。



薩摩豚飯セット (五穀麺セット) 980円