

黒ごま鯛茶漬

新鮮な鯛の刺身を様々な味わい方で楽しめる花ん華特製の鯛茶漬。まずは、特製の黒ごまタレで鯛の刺身を。続いて鰹や昆布でひいた出汁をかけて。鯛の食感、ごまの風味、出汁の旨味を存分に。



・鯛茶漬、小鉢、茶碗蒸し、香の物、
デザート ……1,380円(税込)

☛ +200円で烏龍茶 / コーヒー (Hot or Ice) / 紅茶 (Hot or Ice) をご注文いただけます。

*器・料理は仕入れによって変わる場合がございます。



花ん華御膳

・小鉢、刺身、煮物、
天ぷら、茶碗蒸し、
ご飯、吸物、
デザート
：1,680円 (税込)



県内産
赤鶏使用
若鶏唐揚げ膳

・小鉢、鹿児島県産
赤鶏の唐揚げ、
茶碗蒸し、ご飯、
吸物、デザート
：1,380円 (税込)

☛ +200円で烏龍茶 / コーヒー (Hot or Ice) / 紅茶 (Hot or Ice) をご注文いただけます。

*器・料理は仕入れによって変わる場合がございます。

板長おすすめ海鮮丼

10食
限定

使われている魚は板長が吟味した旬の魚。
新鮮な奄美近海魚が味わえるのも
当店ならでは。



西郷どん・愛かな御膳

西郷さんが好きな「うなぎ」や
妻の愛加那（あいかな）さんにちなんだ
「奄美縁の食材」を使った品々がずらり。



・海鮮丼、お吸い物、小鉢、茶碗蒸し、
デザート：1, 580円（税込）

・季節の小鉢・鰻飯
・赤べろべろしよっぱ漬け（漬け鮪）
・黒豚ロースと季節野菜のせいろ蒸し
・西郷どん薩摩揚げ・青さ海苔汁
・茶碗蒸し・黒糖ピーナッツ&ふくれ菓子
*鰻飯は鶏飯に変更可能です

：2, 000円（税込）

板長おまかせ日替ランチ

平日
10食
限定

毎日食べても飽きさせない板長のこだわりランチ。

*内容は日々異なります。

：1, 380円（税込）



インスタグラムにて、その日の日替わりランチ情報を
ご確認ください。

花ん華



+200円で烏龍茶 / コーヒー（Hot or Ice） / 紅茶（Hot or Ice）をご注文いただけます。

*器・料理は仕入れによって変わる場合がございます。

奄美の鶏飯

奄美に伝わる郷土の味「鶏飯」は、鶏ガラをじっくり煮込んで旨味を引き出した鶏スープをかけて、彩り豊かな具材と共に楽しむおもてなしのご飯です。奄美大島の味と共にお召し上がりください。

こちらのメニューは、すべて鶏飯がセットになっています。



奄美近海魚の刺身天ぷら膳

…1,680円(税込)

- ・鶏飯一式・奄美近海魚の刺身3種
- ・ハンダマともずくの天ぷら・小鉢



奄美の健美膳 …1,480円(税込)

- ・鶏飯一式・ハンダマともずくの天ぷら・奄美の豚みそ
- ・ジーマーミー豆腐(ピーナッツ豆腐)・島もずくの酢の物
- ・ドラゴンフルーツのデザート



奄美近海魚の刺身膳

…1,580円(税込)

- ・鶏飯一式・奄美近海魚の刺身3種・小鉢3種盛り



お昼の和楽膳 …1,380円(税込)

- ・鶏飯一式・塩豚と根菜の煮物・小鉢
- ・ドラゴンフルーツのデザート



島じゅうり膳 …1,580円(税込)

- ・鶏飯一式・奄美近海魚の唐揚げ
- ・ジーマーミー豆腐(ピーナッツ豆腐)・塩豚と根菜の煮物
- ・ドラゴンフルーツのデザート

☑ +200円で烏龍茶 / コーヒー (Hot or Ice) / 紅茶 (Hot or Ice) をご注文いただけます。

・鶏飯のご飯・スープのおかわりはそれぞれ1人前200円(税込)で承ります。*器・料理は仕入れによって変わる場合がございます。

日替わりランチで
1番人気だった
「マグロカツ」が
定番メニュー化



マグロカツ御膳 …1,680 円 (税込)

・鶏飯一式・小鉢・マグロカツ・サラダ



郷土料理膳 …2,000 円 (税込)

・鶏飯一式・豚骨煮・きびなご刺身・鶏刺し・さつま揚げ
・小鉢

花ん華 鶏飯コース

…2,800 円 (税込)

*メイン料理は「お肉料理」か
「お魚料理」をお選びください

- ・角盆盛 (ジーマーミ豆腐、刺身 季節の鮮魚二種、黒豚角煮)
- ・メイン 豚ヒレカツ or 鮪レアカツ
- ・蒸し物 茶碗蒸し・食事 奄美鶏飯
- ・水菓子 プチケーキ 季節の果物



黒豚ローズかつ膳

…1,680 円 (税込)

・鶏飯一式・黒豚ローズかつ・サラダ

+200 円で烏龍茶 / コーヒー (Hot or Ice) / 紅茶 (Hot or Ice) をご注文いただけます。

・+100 円で鶏飯スープをうま辛スープに変更できます ・鶏飯のご飯・スープのおかわりはそれぞれ 1 人前 200 円 (税込) で承ります。

*器・料理は仕入れによって変わる場合がございます。

ドリンクメニュー

【ソフトドリンク】各種：4000円（税込）

- ・アイスコーヒー・コーラ
- ・ホットコーヒー・ジンジャーエール
- ・紅茶
 - ・カルピス
- ・アイスティー
 - ・マンゴードリンク
- ・ウーロン茶
 - ・グアバドリンク
- ・オレンジ
 - ・パッションドリンク
- ・アップル

【ビール】

- ・生ビール キリン一番搾り
- ・生ビール アサヒ スーパードライ
 - 中ジョッキ・・・6000円（税込）
 - グラス・・・4000円（税込）
- ・ノンアルコールビール
 - アサヒスーパードライ（中瓶）・・・5500円（税込）

【ワイン】

- ・サペラヴィ（赤）・・・35000円（税込）
- ・カベルネ・ベリーA穂坂収穫ボトル（赤）・・・35000円（税込）
- ・ムツヴァアネ（白）・・・35000円（税込）
- ・甲州穂坂収穫ボトル（白）・・・35000円（税込）

【カクテル】

- ・しろくまのお酒・・・6000円（税込）
- ・ボンタン飴のお酒・・・6000円（税込）

【黒糖焼酎】

（各種）

- ロック・水割・お湯割
- グラス 5000円（税込）
- 2合（生） 8200円（税込）
- 5合瓶 1,8500円（税込）

高倉【奄美大島酒造・龍郷町】



3年以上熟成した原酒を、さらに檜樽で琥珀色に熟成させた、黒糖のまろやかなコクと果実のような甘い香り、ふくよかな味わいが実現されています。

れんと【奄美大島開運酒造・宇検村】



女性杜氏が丹精こめて作り上げた焼酎。原料と水にこだわり、注目の高い黒砂糖と、奄美一高い「湯湾山」から湧き出る天然水を使用しています。

里の曙【町田酒造・龍郷町】



奄美の湯湾岳の自然名水と長寿の源と言われる黒糖を使用。口の中にほんのり甘味が広がり、まろやかさと豊潤な香りが特徴です。

【芋焼酎】

（各種）

- ロック・水割・お湯割
- グラス 4000円（税込）
- 2合（生） 7200円（税込）
- 5合瓶 1,7500円（税込）

黒伊佐錦【大口酒造・伊佐市】



焼芋のように香ばしい香りが特徴。黒麹ブームの先駆者。

島美人【長島研醸・長島町】



地元でも人気の焼酎。ほのかに甘い芋の風味が魅力。

小鹿の郷【小鹿酒造・鹿屋市】



旨味のあるまろやかな甘みを感じる芋焼酎。

お昼の会食プラン（要予約）

ご家族の節目のお祝い、お顔合わせ、ご結納、法事 など
ご希望に応じて承ります。お気軽にご相談ください。



季節の会席 …4,500 円 (税込)



結納プラン …12,000 円 (税込)



お食い初め、ひな祭り、端午の節句、七草、七五三、誕生日など …2,000 円 (税込)

*器・料理は仕入れによって変わる場合がございます。

個室のご案内

落ち着いた雰囲気で、大切な会食や接待などにご利用いただけます。



和室（薫風・風華・華宵）

和室は畳上のテーブル席となっております。
8名様席3部屋をつなぐことで、
最大34名様までご利用いただけます。



洋室（唐花）

8名様席の個室はモダンな空間に加え、
緑豊かな庭園を望むことができます。
接待にもおすすめです。

