

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楽しむお召し上がりください。



島じゅうり膳 ⋯1,890 円

- ・鶏飯一式・鮮魚の唐揚げ
- ・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



和楽膳 ⋯1,690 円

- ・鶏飯一式・豚の軟骨煮・小鉢
- ・サラダ・ドラゴンフルーツのデザート



まぐろレアカツ御膳 ⋯2,190 円

- ・鶏飯一式・まぐろレアカツ・小鉢・サラダ



黒豚ロースカツ膳 ⋯2,190 円

- ・鶏飯一式・黒豚ロースかつ・小鉢・サラダ



若鶏唐揚げ膳 ⋯1,890 円

- ・鶏飯一式・鹿児島県産若鶏の唐揚げ・小鉢
- ・サラダ



・ご飯またはスープのおかわり 200 円



・スープを「うま辛スープ」に変更 200 円

ドリンクメニュー

【ソフトドリンク】 : 450円

・アイスコーヒー

・ホットコーヒー

・紅茶

・アイスティー

・メロンソーダ

・ホワイトウォーター

・ウーロン茶

・マンゴードリンク

・オレンジ

・グアバドリンク

・アップル

・パッションドリンク

・白ぶどうジュース

アルコール

【ビール】

・生ビール キリン一番搾り

・・・700円

・瓶ビール

アサヒスーパードライ (中瓶)

・・・800円

・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。

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、注目度の高い黒砂糖と、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。

・れんと 【奄美大島開運酒造・宇検村】



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。口の中には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。

・里の曙 【町田酒造・龍郷町】



芋焼酎

ロック・氷割・お湯割
グラス 550円
2合(生) 1,600円

・黒伊佐錦 【大口酒造・伊佐市】

焼芋のようすばしい香りが特徴。



地元でも人気の焼酎。
黒麹ブームの先駆け。

・島美人 【長島研醸・長島町】



ほのかに甘い芋の風味が魅力。

・小鹿の郷 【小鹿酒造・鹿屋市】



米からくるちょっとツンとくる嫌な香りをなくし、旨味のあるまろやかな甘みを感じさせる芋焼酎。

要予約

郷土料理コース

： 3,500円

・ 鶏刺し・キビナゴ・薩摩揚げ

・ 豚の軟骨煮・小鉢

・ しゃぶしゃぶ（黒豚、野菜二段重）

・ 鶏飯（小）



花ん華 鶏飯コース 松 ： 3,800円

*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（刺身 季節の鮮魚二種、ジーマーミ豆腐、豚の軟骨煮）
- ・ メイン 豚ヒレカツ or まぐろレアカツ
- ・ 蒸し物 茶碗蒸し・食事 奄美鶏飯
- ・ デザート

要予約

お食い初め膳：2,800円

各コース料理は『お食い初め』の際の

大人の方のお食事としてもオススメです



Kid's Menu

お子様メニューは、小学生以下のお子様に限らせていただきます。



ベビーランチ ⋯ 650円

- ・チキンライス
 - ・玉子焼き
 - ・唐揚げ
 - ・ワインナー
 - ・フライドポテト
 - ・ポテトサラダ
 - ・デザート

ジュースをお選びください

オレンジ、アップル、ぶどう、ホワイトウォーター、
ペプシコーラ、ジンジャーエール、メロンソーダ、
ウーロン茶



お子様鶏飯セット…800円

- ・お子様鶏飯
 - ・エビフライ
 - ・唐揚げ
 - ・ワインナー
 - ・フライドポテト
 - ・ハンバーグ
 - ・ポテトサラダ
 - ・デザート

ジュースをお選びください

オレンジ、アップル、ぶどう、ホワイトウォーター、
ペプシコーラ、ジンジャーエール、メロンソーダ、
ウーロン茶

お子様鶏飯単品

400

ご宴会・会食プラン



結納プラン 11,000円/13,000円



お子様お祝い会席（お子様用）

誕生日、ひな祭り、端午の節句、七草、七五三など

…3,500円

お食い初め膳 …2,800円



季節の会席

昼 …5,000円～

夜 …6,000円～

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（要予約）

※写真はイメージになります。器・料理は仕入れによって変わる場合がございます。