

南さつま長命草や砂丘らっきょうなど、南さつまの自慢の味を山形屋食堂からお届けいたします。

南さつまの味だより



6月1日(火)～30日(水) ※6月8日(火)は店休日です。

ふるさとレストラン「山形屋食堂」は「地のもの」食材を使ったメニュー提案をして参ります。
※南さつま産以外の食材も使用いたしております。



南さつまの籠盛り膳 税込1,380円
刺身3種盛り・加世田のかぼちゃそぼろ煮・イサキ南蛮漬け
天ぷら(南さつま長命草入りかき揚げ・砂丘らっきょう・青身)
釜揚げちりめんご飯・味噌汁・甘酢らっきょう
特定原材料(小麦、乳、海老)

南さつまの地魚と野菜を詰め込んだセットをお楽しみください。



ハガツオ漬井&ざるそばセット 税込1,200円
甘酢らっきょう付
特定原材料(小麦、卵、乳、そば)

これから旬を迎える、南さつまで水揚げされたハガツオの漬井ぶり!



スズキをトマト・チーズ・バジルソースでイタリアン風に。加世田のかぼちゃを冷た〜いスープでどうぞ♪

スズキとトマトのオープン焼き
税込1,380円
加世田のかぼちゃ冷製スープ・パン(きんかんジャム添え)・ベビーリーフサラダ付
特定原材料(小麦、卵、乳)



エビチリセット
税込1,380円
特定原材料(小麦、卵、乳、そば、海老、カニ)

エビチリと、加世田のかぼちゃ・トマト・らっきょう・釜揚げちりめんを使って定食に仕上げました。

エビチリ・プチ焼きそば・ライス・卵スープ
小鉢3種(加世田のかぼちゃサラダと薩摩甘照トマト・砂丘らっきょうと釜揚げちりめんの和え物・きびなごの南蛮漬)



南さつま長命草のほろ苦さが小倉あんや金柑シロップと相性抜群!

きんかんかき氷
税込450円
南さつまの完熟きんかん黄金丸を使用
特定原材料(乳)

山形屋<鹿児島>1号館7階 レストラン ルドーム

**魚貝類のソテー
プロヴァンス風
南さつま長命草のソースピストゥー**
税込2,680円
スープ・パン or ライス・デザート・コーヒー付
特定原材料(小麦、卵、乳、海老)



ふるさとレストラン
山形屋食堂
YAMAKATAYA SHOKUDOU

■山形屋<鹿児島>1号館7階
■営業時間:午前10時~午後7時30分
(オーダーストップ午後7時)
■電話(099)227-6165



山形屋
〒892-8601 鹿児島市金生町3番1号
電話(099)227-6111