

おつまみ

お酒と相性抜群のおつまみ



鹿児島県産 黒豚 コース
大地のぶた 堪能 コース
アンデス 高原豚 コース

パクッと一口で美味しい
うずらの醤油漬け



鹿児島県産 黒豚 コース
大地のぶた 堪能 コース
アンデス 高原豚 コース

塩昆布の旨みとゴマ油の風味が美味しい
塩こんやみつききゅうり



鹿児島県産 黒豚 コース
大地のぶた 堪能 コース
アンデス 高原豚 コース

つつい手がとまらない
ゆでたて枝豆



鹿児島県産 黒豚 コース
大地のぶた 堪能 コース
アンデス 高原豚 コース

串揚げにも合う
塩こんやみつきキャベツ



鹿児島県産 黒豚 コース
大地のぶた 堪能 コース

こだわりの味噌
旨辛味噌キャベツ



鹿児島県産 黒豚 コース
大地のぶた 堪能 コース
アンデス 高原豚 コース

ピリッと辛旨 たこわさ



鹿児島県産 黒豚 コース
大地のぶた 堪能 コース
アンデス 高原豚 コース

ひとやすみにぴったり
さっぱり！しらすおろし



鹿児島県産 黒豚 コース
大地のぶた 堪能 コース
アンデス 高原豚 コース

あっさり口直し 自家製漬物
※写真とは内容が異なる場合がございます

※写真はすべてイメージです

新鮮野菜のサラダ

新鮮な野菜を使った大地のぶたこだわりサラダ



秘伝の
塩チョレギサラダ

大地のぶたこだわりのドレッシングを使用
シンプルの中にやみつきの美味しさ

鹿児島県産 黒豚 コース
大地のぶた 堪能 コース
アンデス 高原豚 コース



大地のぶたの
和風サラダ

5種類の食材を使った贅沢サラダ
和風ドレッシングで仕上げました

鹿児島県産 黒豚 コース
大地のぶた 堪能 コース



生ハムの
シーザーサラダ

生ハムの塩加減とシーザードレッシングの
相性がとても良いオススメのサラダです

鹿児島県産 黒豚 コース
大地のぶた 堪能 コース