秋

海王名物
「大山おこわ」に
赤貝を加え、
さらにおいしく
仕上げました。
オーダー
バイキングで
人気の上撰牛を
自家製西京味噌で
焼き上げる陶板、
他にも旬の食材を
使ったお料理を
たっぷり籠に
詰めました。

小町弁当　2,200円（税込）

秋の籠仕立て（海老と秋野菜の天婦羅、鮭のサラダ、
さんまの酢の物、赤貝おこわ、かに餡かけ茶碗蒸し）・
刺身・牛の西京味噌陶板焼き・味噌汁

選べる アフターセット付き

刺身天ぷら膳　2,400円（税込）

季節の小鉢・舟盛り・鯛の薄造り・天婦羅・
茶碗蒸し・美里米ごはん・香の物・季節の小鍋

選べる アフターセット付き

うなぎ

鹿児島県産の肉厚の鰻を一本一本丁寧に秘伝のタレで
焼き上げ、皮はパリッと身はふっくらと仕上げました。
香ばしい香りに包まれながら至福のひとときを。

国産鰻のうな重膳　3,850円（税込）

鹿児島県産鰻の重箱・香の物・しじみ汁・茶碗蒸し

選べる アフターセット付き

国産鰻のひつまぶし膳　2,700円（税込）

鹿児島県産鰻のひつまぶし・香の物・土瓶しじみ汁・
三ツ切弁当（茶碗蒸し、天婦羅、サラダ）

選べる アフターセット付き

しゃぶしゃぶ膳　2,650円（税込）

プライム上撰牛 100g・厳選豚 100g・野菜盛り・三ツ切弁当
（あんかけ茶碗蒸し、季節のサラダ、季節の小鉢）・
美里米ごはん・香の物・日替わり小汁

選べる アフターセット付き

天ぷら膳　1,980円（税込）

有頭海老天ぷら・穴子天ぷら・三ツ切弁当
（かに餡かけ茶碗蒸し、季節のサラダ、季節の小鉢）・
美里米ごはん・香の物・日替わり小汁

選べる アフターセット付き

小学生以下のお子様限定

お子様プレート　650円（税込）

海老フライ・唐揚げ・ポテトフライ・おむすび2個・うどん・ジュース

小学生以下のお子様限定

お子様寿司プレート　700円（税込）

海老フライ・唐揚げ・ポテトフライ・寿司4貫・ジュース

一頭の牛からたった3%と
わずかしかとれない
希少部位のフィレ肉を
使ったステーキ。
きめが細かく、牛肉の中では
一番柔らかい部位。
さっぱりとしていて
上品な味わいが特徴。
陶板でお好みの焼き加減に
焼いていただき、
岩塩、わさび、特製ダレで
お召し上がり下さい。

牛フィレステーキ膳　2,750円（税込）

牛フィレステーキ100g・三ツ切弁当（かに餡かけ茶碗蒸し、
季節のサラダ、季節の小鉢）・美里米ごはん・香の物・日替わり小汁

選べる アフターセット付き

※写真はイメージです。

選べる アフターセット

モンブランシュークリーム

ミルクレープ

ぜんざい

大学芋

かぼちゃプリン

お抹茶わらびもち

抹茶アイス

かぼちゃアイス

ホットコーヒー