

第6回 黒酢料理の鉄人フェア 参加店舗一覧

期間 10月1日(火)~10月31日(木)

一平寿司 本店

鹿児島市伊敷1-54-25 ・営業時間(昼)11:00~14:00
(夜)17:00~21:00(OS)
☎099-220-7363 ・黒酢料理提供時間 11:00~14:00

寿司遊膳(ランチ)
1,190円(税抜)

当店で八重山の米、笠沙の塩、黒臼
麹、地下70mの湧き水を使用して、
ご飯を炊き上げています。
フェア期間中は、当店が一番人気の
「寿司遊膳」のシャリに黒酢を使用し
ているため、一味違う旨味と香りを楽
しめます。

店主 井手上 慎一



**指宿白水館
リストランテ フェニーチェ**

指宿市東方12131-4 ・営業時間(昼)11:30~15:00(OS14:30)
(夜)18:00~22:00(OS21:00)
(座席伝承館内) ☎0993-23-0214 ・黒酢料理提供時間 11:30~15:00

**栲志田黒酢限定
プレートランチ**
1,760円(税抜)

旨味、まろやかさ、コクなど、イタリア
料理とパスタの良さを5年熟成の
黒酢「栲志田」を使用した気軽なプ
レートランチ「鮮魚のカツレツ アピ
ロロ」をご用意いたしました。
イタリアならではの栲志田黒酢の味
をお楽しみください。

料理長 西窪 操



**ANAホリデイ・インリゾート宮崎
中国料理 龍王**

宮崎県宮崎市青島1-16-1 ・営業時間(昼)11:30~14:00(OS)
(夜)18:00~21:00(OS)
☎0985-68-2911 ・黒酢料理提供時間 18:00~21:00

栲志田 黒酢コース
3,000円(税抜)

全てのお料理に黒酢を使用したコース料理
です。黒酢を使用することで、まろやかかつ、
あっさりとした味わいに仕上がっております。
おすすめは、豚肉で作った「チンジャオロ
ース」、絶妙な火加減で炒め、しゃきしゃき感と
黒酢の風味がしっかり味わえる一品です。

料理長 義田 健一郎



榮楽寿司

鹿児島県鹿児島市共栄町16-7 ・営業時間(昼)11:30~14:00(OS13:30)
(夜)18:00~22:00(OS21:30)
☎0994-42-4402 ・黒酢料理提供時間 11:30~13:30・18:00~21:30

**かのや名産
「かんぱち箱寿司」**
1,300円(税抜)

2010年九州新幹線全線開業
「これぞKAGOSHIMA自慢の逸品大発表会」優秀賞受賞。
2014年「新大隅食のお土産賞」最優秀賞受賞。
かごしま魚ブランド認定の「かのやカンパチ」、
鹿児島県産「ひのひかり」を使用しました。
新鮮なかんぱちを栲志田の黒酢をブレンドした
特製黒酢でしめ、独特の旨味を引き出してい
ます。黒酢でコクと照りをつけ、甘酢煮昆布を
のせ、風味豊かな箱寿司に仕上げました。

店主 米川 淳司



**鹿児島サンロイヤルホテル 1F
カフェレストラン トリアン**

鹿児島市与次郎1-8-10 ・営業時間(昼)11:30~14:00(OS)
(夜)17:30~21:30(OS)
☎099-253-2020 ・黒酢料理提供時間 11:30~14:00(OS)

黒酢ランチ
1,500円(税抜)

オードブル3種盛り・ロールキャベツ・
サラダ・デザートに旨味たっぷりの黒酢
を使用しました。
地元の食材と季節の食材を盛り込み、黒
酢の酸力を最大限に引き出した特別ラ
ンチをお楽しみください。

料理長 大園 福夫



**鹿児島サンロイヤルホテル 2F
日本料理 七彩**

鹿児島市与次郎1-8-10 ・営業時間(昼)11:30~14:00(OS)
(夜)17:30~21:00(OS)
☎099-253-2020 ・黒酢料理提供時間 11:30~14:00(OS)

黒酢寿司ランチ
2,000円(サービス料・税抜)

黒酢の煮だれや黒酢入り醤油で味わ
う寿司7貫をメインとして、黒酢を
使った小鉢・サラダ・茶わん蒸しの他、
季節の天ぷら・串揚げ・デザートのご
品を揃えるカラダにうれしい特別
ランチをご用意しました。

料理長 浜崎 明人



郷土料理 さつま路

鹿児島市東千石町6-29 ・営業時間(昼)11:30~14:00(OS)
(夜)17:30~21:00(OS)
☎099-226-0525 ・黒酢料理提供時間 17:30~21:00

さつま路の紅葉会席
3,500円(税抜)

鹿児島の旬の食材をふんだんに活かした
会席料理です。
小鉢、酢の物、刺身醤油などに黒酢を使用
し、黒酢の旨味を存分に味わってください
ませ。

料理長 地頭所 信行



**黒酢レストラン
黒酢の郷 栲志田**

霧島市福山町福山大道311-2 ・営業時間(昼)11:30~15:00
(夜)17:30~21:00(OS)
☎0995-55-3231 ・黒酢料理提供時間 11:30~15:00

**栲志田健康ランチ
黒酢堪能コース**
2,850円(税込)

五年熟成黒酢「栲志田」、放牧黒牛和牛を
ふんだんに使用したランチコースとなっ
ております。
黒酢は、食べるサプリ、飲む美容液と言わ
れており、世間から注目を集めています。
身体の中から健康になって頂く黒酢を
使った料理をお楽しみください!

総料理長 中村 誠治



**SHIROYAMA HOTEL kagoshima
日本料理 城山ガーデンズ水簾**

鹿児島市新照院町41-1 ・営業時間(昼)平日:11:30~14:30(OS14:00)
土日祝:11:00~15:00(OS14:30)
(夜)平日:17:30~21:30(OS21:00)
土日祝:17:00~22:00(OS21:30)
☎099-224-2221 ・黒酢料理提供時間 平日:11:30~14:30(OS14:00)
土日祝:11:00~15:00(OS14:30)

水簾 昼会席(黒酢フェア)
4,000円(税・サ抜)

メインのお肉料理は、黒酢の酸を柔らかく
ももとして湯で揚げ、パセリソース
黒酢入りで絡めました。
煎茶、吸物、湯り、炊出し、替り鉢、油物、留
汁、御飯、香の物、デザートに黒酢オリジナ
ル会席コースを是非、ご堪能ください。

料理長 宇都 淳一郎



**ホテルさつき苑
中国料理 王朝**

鹿児島県鹿児島市西原1-9-10 ・営業時間(昼)11:00~14:30(OS)
(夜)17:00~21:00(OS)
☎0994-40-1212 ・黒酢料理提供時間 11:00~14:30・17:00~21:00

王朝黒酢コース
2,500円(税抜)

黒酢を使用して、お料理に深みのある
コースに仕上げました。
当ホテル名物の「五目焼きそば」にも
黒酢を入れてさらばりとした味に仕
上がり、ご満足いただけます。
是非、ご賞味ください。

中華料理長 大隈 賢二



※掲載されている料理は、ご覧の各店舗でご提供しております。 ※実施店舗は順不同。ご予約など詳しくは各店舗へお問い合わせください。

