

水簾「北薩フェア」

令和七年一月

前菜

フルーツ膾（さつま町産きんかん） いくら セルフィーユ
水菜 焼エリンギ ちりめんじゃこ（薩摩川内市産）のお浸し
ヒゲナガエビ（阿久根市産）手毬寿司 鮎甘露煮
キビナゴ（薩摩川内市産）オイル漬け オリーブ

吸物

清汁仕立て
海老真丈 出水産早掘り筍 菜の花 木の芽

造り

鯛松皮 鯛王 キハダ鮪 烏賊胡瓜射込み
出水産早掘り筍 あしらい一式

炊出し

伊勢海老鍋
水菜 出水産複茸 白葱 ブラックペッパー

焼物

鯛王照焼山椒風味
さつま町産きんかん蜜煮 はじかみ 揚げバジル

油物

さつま福永牛ロース網焼き
長島町産馬鈴薯粉吹き芋 野菜 香草オリーブソース

食事

出水産赤鶏 筍の炊き込み御飯 実えんどう
香の物

海苔汁（長島町ヒトエグサ）

甘味

大将季 薩摩川内市産いちご