

黒酢レストラン 黒酢本舗 栂志田
なんばスカイオ

ディナーメニュー

Dinner time menu

カクイダ デイナーコース

¥3,000(税抜)

食前酢

前菜

サラダ

本日のスープ

選べるメインディッシュ
右のページより好きなお料理を
おひとつお選びください

ライス

本日の黒酢スイーツ & コーヒー

※お肉・お魚など食べやすい大きさにカットいたします。ご遠慮なくお申し付けください。
※食物アレルギーのある方は、スタッフまでお気軽にご相談ください。当店では、調理器具および食器の洗浄をしておりますが、本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう場合がございますので、ご注意ください。



A. 五年熟成楠志田宝 黒豚の黒酢豚

5年熟成黒酢「楠志田 宝」と、鹿児島産黒豚を使用した、黒酢レストラン自慢の一品です。

B. 鹿児島県産黒豚 ロースステーキ

鹿児島県産黒豚を楠志田独自の発酵技術でやわらかく旨味たっぷりのジューシーなお肉に仕上げました。



C. 金目鯛の黒酢鮓かけ

ふっくら仕上げた金目鯛。旨味と具材たっぷりの黒酢鮓でお召し上がりください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
あらかじめご了承ください。

Dinner time menu

鹿児島県産 黒毛和牛ステーキコース

¥5,000(税抜)

食前酢

前菜

サラダ&もろみブリのカルパッチョ

本日のスープ

鹿児島県産黒毛和牛ステーキ

ライス

本日の黒酢スイーツ & コーヒー

※お肉・お魚など食べやすい大きさにカットいたします。ご遠慮なくお申し付けください。
※食物アレルギーのある方は、スタッフまでお気軽にご相談ください。当店では、調理器具および食器の洗浄をしておりますが、本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう場合がございますので、ご注意ください。

鹿児島県産 黒毛和牛ステーキコース



鹿児島県産黒毛和牛ステーキ

日本一に輝いた、鹿児島県産黒毛和牛を栴志田独自の発酵技術で、やわらかく旨味たっぷりのジューシーなお肉に仕上げました。牛本来の旨味を閉じ込めた絶妙な焼き加減。黒酢を使ったソースでお召し上がりください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
あらかじめご了承ください。