

萩原の定番料理

※表示はすべて税込価格です。
Tax Included.



カンパチ刺身 880円



つけあげ 680円



野菜スティック 720円



きびなご刺身 880円



チキン南蛮 600円



さつま汁 420円

うまいもん

萩原の料理を支える食材は
自然と気候に恵まれた食材の宝庫鹿屋から届きます



六白黒豚

一〇〇%天然水と新鮮な餌、良好に保たれた環境で育つ
「六白黒豚」は柔らかく歯切れの良さが特徴です



薩摩香潤鶏

安全な飼料で育てられた「薩摩香潤鶏」は臭みが少なく
甘みとコクのある味わい唐揚げもひと味違います！



かんぱち

潮の流れが早く、高環境の海水で水揚げされる「かんぱち」
身が締まり、程よくのつた脂はぜひ刺身でご賞味あれ！



マルイ醤油

豊かな香りと甘みのある坪水醸造の「マルイ醤油」は、
お刺身にはもちろん鹿児島料理にはかかせません



マルイ麦味噌

酵母菌を活かした昔ながらの製法で作られる
坪水醸造の「マルイ麦味噌」味噌本来の味をお楽しみ頂けます