

DRINK ドリンクメニュー

- 生ビール（中・麒麟） 700円
（小・麒麟） 550円
- 瓶ビール（麒麟・アサヒ） 700円
- さつまいもビール（瓶）※アルコール分4.5度 各種 800円

【薩摩 GOLD】

琥珀色が美しいピルスナータイプ。南薩摩特産のさつまいも「黄金千貫（こがねせんがん）」を原料にラガータイプの酵母でじっくりと貯蔵・熟成させました。発泡酒薩摩 GOLDには、ポリフェノールが豊富に含まれています。

【薩摩 RED】

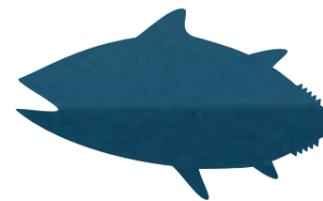
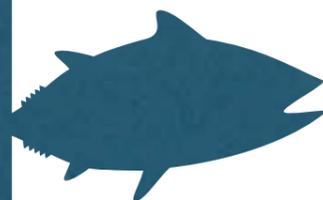
きれいな紫色と淡いピンクの泡が特徴で、上品な芳香とさわやかな味を楽しめます。紫いもでなければ出せない色と風味をどうぞお楽しみください。発泡酒薩摩 REDには、アントシアニンが豊富に含まれています。

【薩摩 BLACK】

黒ビールタイプのさわやかな苦みと、香ばしい芳香が特徴。選りすぐったさつまいもと、独自の製法から生まれた、豊醇でリッチな味わいをどうぞお楽しみください。発泡酒薩摩 BLACKには、ポリフェノールが豊富に含まれています。

- 焼酎（白波 お湯割り・水割り・ロック） 400円
- 焼酎（花白波） 500円
天然仕込み水で水割りした、冷やしてそのままおいしいアルコール分12%の芋焼酎。香り酵母による華やかな香りとスッキリとしたキレのよい口当たりが特徴。
- 清酒（冷酒） 500円
- ノンアルコールビール（麒麟・アサヒ） 400円
- ドリンクバー 400円

※全て税込価格



枕崎お魚センター 展望レストランぶえん

【ぶえん】とは、「無塩」と書き、塩をしなくていいくらい新鮮な魚の代名詞として昔から鹿児島で使用されてきた言葉です。「ぶえんないやはんどか〜い。（鮮魚はいかがでしょうか。）」一昔前の魚の行商人の売り文句でした。

MENU



ご注文の内容によっては、配膳の順番が変更になる場合がございます。ご了承ください。

定食

丼

人気 No.1

鰹出汁を
かけて味わう
鰹づくし丼



ふなど
枕崎鰹船人めし 1,400円
鰹2倍増し プラス500円
鰹3倍増し プラス1,000円



【枕崎鰹船人めし】枕崎市通り会連合会が鹿児島県内の商店街グルメグランプリ「Show-1 グルメグランプリ」出場のために開発したご当地グルメ。大会では2連覇殿堂入りを果たし、市内飲食店でオリジナルの枕崎鰹船人めしが味わえます。



特選 地魚海鮮丼 2,000円

地魚6種、枕崎ぶえん鰹、イクラ、あおさのり汁
※地魚の魚種は仕入れの状況で変わります。
※荒天等で地魚の入荷がないときは提供できません。



お魚センター隣の
枕崎漁港近海市場で
水揚げされた
新鮮な地魚をご堪能ください



地魚 数量限定

地魚刺身定食 1,700円

刺身盛り(地魚4種)、白身フライ、サラダ、
ご飯、あおさのり汁
※地魚の魚種は仕入れの状況で変わります。
※荒天等で地魚の入荷がないときは提供できません。



ぶえん鰹定食 2,000円

枕崎ぶえん鰹、かんぱちあら煮、かつお節、
ご飯、あおさのり汁



かつおタタキ定食 1,800円

かつおタタキ、かんぱちあら煮、かつお節、
ご飯、あおさのり汁



かつお丼 1,400円

とろろ芋、あおさのり汁付
※プラス200円でぶえん鰹に変更できます。



かつおタタキ丼 1,400円

とろろ芋、あおさのり汁付



地魚 数量限定

地魚漬け丼 1,200円

とろろ芋入り
あおさのり汁付
※地魚の魚種は仕入れの状況で変わります。
※荒天等で地魚の入荷がないときは提供できません。

特選 地魚刺身定食 2,400円

刺身盛り(地魚6種、枕崎ぶえん鰹、イクラ)、かんぱちあら煮、
かつお節、ご飯、あおさのり汁
※地魚の魚種は仕入れの状況で変わります。
※荒天等で地魚の入荷がないときは提供できません。

フリードリンク付
(単品メニュー除く)

● 全て税込価格となります。
● いずれのメニューも当日分がなくなり次第終了します。
● 地魚メニューの魚種は仕入れの状況で変わります。
● サイド(小鉢等)の内容は変更になる場合があります。

【枕崎ぶえん鰹】枕崎市漁協の遠洋鰹一本釣漁船が釣り上げた鰹を船上で活きメ(血抜き)したあと急速冷凍した内閣総理大臣賞受賞のブランド鰹。弾力性のあるモチモチとした食感が特徴



ビーフカレー 850円



お子様うどん 600円

※写真のおもちゃはイメージです。



鰹腹皮竜田揚 600円



かんぱちあら煮 700円



かつおタタキ 1,000円



ぶえん鰹 1,200円

単品
その他

ごはん大盛りは
プラス100円