



料理長挨拶

桜華亭は、錦江湾に浮かぶ雄大な桜島を目の前にして、薩摩郷土料理を味わえる鹿児島屈指の絶景レストランです。島津の殿様が愛した美しい景色を眺めながら、地元選り抜きの食材を使い、四季折々の創作料理もご堪能いただけます。皆様のお越しをお待ちしております。

仙巖園総料理長 池畑 忠広

平成25年 厚生労働大臣表彰受賞



桜華亭

御膳所

黒豚角煮丼重

黒豚角煮丼重・漬物・小鉢・鯛あら汁・デザート

鹿児島県産の黒豚三枚身をつかって、数種類の果物や醤油で時間をかけてじっくりやわらかくなるまで煮込んだ一品です。

アレルギー表示 卵・大豆



薩摩郷土料理御膳

2600円

小鉢二種・黒豚豚骨煮・お造り・薩摩揚げ・
黒豚柚子香り仕立て鍋・ご飯・漬物・薩摩汁・果物

地元の食材にこだわった鹿児島の郷土料理の数々。
栄養価のバランスに優れた、健康に良いおすすめの
御膳です。

アレルギー表示 / 小麦・卵・えび・大豆



表示価格は税込みです。

鯛しゃぶ御膳

2000円

鯛しゃぶ鍋・野菜盛り・小鉢・薩摩揚げ・ご飯・漬物・鯛あら汁・果物

新鮮な鯛の切り身をさつとだし汁にくぐらせ、特製胡麻ポン酢でお召上がりください。鯛の旨みがつまったあら汁もおすすめです。28代島津斉彬が鯛が好きだったという史実にちなみ誕生した仙巖園ならではのメニューです。

アレルギー表示 / 小麦・卵・大豆



黒豚しゃぶ御膳

2300円

黒豚しゃぶ鍋・野菜盛り・小鉢三種・薩摩揚げ・ご飯・漬物・
薩摩汁・果物

鹿児島の代表的な食材「黒豚」のしゃぶしゃぶを御膳に
しました。柔らかく甘みのある黒豚をだし汁にくぐらせ、
特製胡麻ポン酢でどうぞ。

アレルギー表示 / 小麦・卵・乳・大豆



表示価格は税込みです。

黒豚重ねカツ御膳

1900円

黒豚重ねカツ・サラダ・小鉢・ご飯・漬物・薩摩汁・果物

鹿児島県産黒豚の薄切り肉を重ねあわせ、衣をつけて揚げたカツです。やわらかな食感とあふれる肉汁がたまらない自慢の一品です。

アレルギー表示 / 小麦・卵・乳・大豆



表示価格は税込みです。

鶏飯御膳 (けいはんごぜん)

1700円

鶏飯(鶏・椎茸・錦糸卵・小葱・薩摩漬け・もみ海苔・柚子・
ご飯・鶏飯スープ)・小鉢・薩摩揚げ・刺身こんにやく・果物

薩摩地鶏のガラから丁寧に取った澄んだスープを使用した
奄美地方に伝わるおもてなし料理です。あたたかい御飯に、
細かくほぐした鶏肉や味付けした薬味をのせ、あつあつの
スープをたっぷりかけていただきます。あっさりしながら
奥行きのある美味しさです。

アレルギー表示 / 小麦・卵・大豆



鯛茶漬け

1800円

鯛茶漬け(鯛刺身・海苔・薬味・ご飯・こぶ茶)・小鉢・
自家製豆乳豆腐・漬物・果物

新鮮な鯛は、お刺身としても鯛茶漬けとしてもお召上がり
いただけます。さっぱりとした旨みが食欲をそそります。
与論島産のにがりをを用いた「豆乳豆腐」は当店自家製。

アレルギー表示 / 小麦・大豆



お子様ランチ

900円

エビフライ・からあげ・ウインナー・ポテトフライ・
サラダ・おにぎり・おつけもの・さつまじる・
フルーツ・ジュース

小学生までのご利用いたします。

アレルギー表示 / 小麦・卵・えび・大豆



表示価格は税込みです。

一品料理



薩摩揚げ盛り合せ

800円

魚のすり身に地酒と調味料を加え、つなぎにでんぷんや豆腐を混ぜて揚げた鹿児島の郷土料理。ほのかな甘みとどこか懐かしい風味は、鹿児島に来たらぜひ味わっていただきたい一品です。人参・レンコン・きくらげの3種盛りです。

アレルギー表示 / 小麦・卵・大豆

黒豚豚骨煮

1000円

ぶつ切りにした豚骨に焼酎、黒砂糖などを加えて煮込み、手間と時間をかけて作ります。ふっくらトロトロのジューシーさでコラーゲンも豊富。煮込み料理なので脂も気にせず召し上がれます。

アレルギー表示 / 小麦・大豆



黒豚重ねカツ

1000円

鹿児島県産黒豚の薄切り肉を重ね合わせ、一枚のとんかつに仕立てました。やわらかい食感とあふれる肉汁が自慢です。

アレルギー表示 / 小麦・卵・乳・大豆



ご飯セット：ご飯・漬物・薩摩汁 500円

アレルギー表示 / 小麦・大豆

表示価格は税込みです。

ビール

アサヒ スーパードライ

瓶ビール 中瓶700円
生ビール.....700円

サッポロ エビス

瓶ビール 中瓶750円

ノンアルコール

アサヒ ドライゼロ500円

芋焼酎

薩摩火酒 榎樽貯蔵のウイスキーの様な 仙巖園限定芋焼酎

グラス850円
ボトル4800円

三岳 世界自然遺産 屋久島

グラス750円
ボトル3500円

仙巖園 世界文化遺産 仙巖園限定焼酎

グラス700円
ボトル3000円

黒糖焼酎

れんと 独自の製法「音響熟成」で製造

グラス750円
ボトル3500円

日本酒

薩州正宗700円
かつての金山の鉱道を活用して製造される鹿児島県唯一の清酒

ウイスキー

HHAЕ Ⅱ700円
マルス津貫蒸留所の開設を記念した鹿児島限定ウイスキー

スパークリングワイン

甲州 清涼感ある酸味とキメ細かい泡立ちの辛口

ボトル4800円

果実酒

桜島小みかんのジン750円

たんかんハイボール750円

ぼんたんハイボール.....750円

レモンサワー650円

にごり梅酒650円

リキュール

カシス600円

カンパリ600円

ペシェ600円

ソフトドリンク

桜島溶岩焙煎珈琲 (ホット)500円
桜島の溶岩石を使用し、遠赤外線輻射熱で焙煎した深みのある味わい。

アイスコーヒー500円

紅茶 姫ふうき (ホット/アイス)500円

紅茶の本場・英国主催のコンテストで4年連続金賞を受賞した鹿児島県産の紅茶。奥深い味わいと上品な香り。

たんかんジュース550円

ぼんたんジュース550円

コココーラ500円

ジンジャーエール辛口500円

オレンジジュース500円

グレープフルーツジュース.....500円

烏龍茶500円

炭酸水500円

トニックウォーター500円