

[天文館むじゃき]



ふわふわ氷に自家製ミルクをかけ、フルーツを飾り付けたかき氷。鹿児島夏の風物詩です。  
白熊<大>(1人前).....880円

イートイン

※ラストオーダーは各日開場の30分前

[中華料理 王鶴]



長崎新地中華街の名店から、カニの爪やエビ、ホタテなどを贅沢に使ったちゃんぽんが登場。  
王鶴特製海鮮ちゃんぽん(1人前).....1,760円  
<各日30食販売予定>



通常のハーフサイズの白熊です。お持ち帰りにどうぞ。  
ベビー白熊、ベビーミルク金時、ベビーストロベリー白熊ほか  
<お持ち帰り>(1人前).....各594円

グルメと職人技を深掘り!

# 鹿児島・長崎物産展

●9/1(木)→7(水)  
●聖蹟桜ヶ丘店 7階催場  
<最終日は午後4時閉場>

豚、海鮮、野菜の旨みが見事に調和した皿うどん。長崎市民はもちろん観光客にも評判です。  
長崎皿うどん(1人前).....1,045円



鹿児島を代表する郷土菓子。天然の自然薯から作られる柔らかな口あたりの生地で餡を包みました。  
【お菓子のリッチモン松元】  
かるかん饅頭(4個入り).....800円



黒毛和牛焼肉、黒豚角煮、鶏炭火焼を盛りつけた、豪華な食べ比べ弁当です。  
【ダイニング萬来】  
薩摩黒づくし弁当(1折) 1,512円 [実演]



とろとろに煮込んだ豚の角煮をふわっとした生地にはさみ込みました。  
【岩崎本舗】長崎角煮まんじゅう(5個入り).....2,250円  
+9/1(木)オープニングサービス  
角煮きりおとし(180g) 594円<100点販売予定 ※おひとり様3点限り>



鹿児島県産うなぎの蒲焼とタレを混ぜ込んだご飯を蒸し、ふっくら仕上げました。  
【南竹饅加工】  
うなぎせいろ蒸し弁当(1折) 1,800円 [実演]



山野井伝統の醤油ダレに漬け込み、炭火で焼き上げました。  
【マイスター山野井】  
炭焼き焼豚(1本).....972円

新鮮な魚肉を使い、昔ながらの伝統と技術で仕上げた本場のさつま揚げ。  
【有村屋】さつま揚げうまかセット.....1,296円  
特別企画品



自家製パンズにベーコンやチーズなど7種の具材を詰めたご当地バーガー。  
【バーガーショップ ベルビーチ】  
佐世保スペシャルバーガー(1個).....880円 [実演]



冷めても柔らかい鯨カツ。下味がついているので何もかけずにどうぞ。  
【鯨専門店くらさき】  
ながさき鯨カツ(1枚).....648円



ランダムに並んだ竹の節とすす竹



きつぎのみ 産地守りサドににくい鋸み



亜熱帯植物「芭蕉」の繊維と



三代にわたり磨き抜かれた技で



昔ながらの注染手ぬぐいなど、オリジナルデザイン



【五島椿本舗】  
純粋椿油(120ml)