

















可以連皮生吃, 糖分含量高, 鮮美多汁, 可切片加入沙津等 增加風味。



帶來流蜜的甘甜與濕潤口感, 收穫後經一段時間儲藏才進食 ,帶來更甜更柔軟的口感。

另外擁有和牛、黑豬、紅薯、養殖五條鰤•紅魽腹、竹材等多種多樣的「日本第一」的產品。



鹿兒島和牛: 鹿兒島縣是日本首屈一指的 黑毛和牛產地, 鹿兒島和牛是 鹿兒島引以為傲的品牌牛, 深受食用肉品的業界人士好評。



## 茶美豚:

茶美豚由綠茶粉和甘薯等飼養, 令肉質細嫩無渣, 富肉香卻不羶, 比黑豚更矜貴。它比一般豬肉含有 更豐富維生素E和肌苷酸, 使肉類更鮮味多汁。

88

身 3切shimi 3 s

Kagoshima Chamiton Por

88

BKagoshima Chamiton Pork Cutle

Kagoshima Chamiton

應兒島茶美豚梅肉扒伴日本富with Japanese Fuji Apple Sauce

美豚五花腩脆米紫菜卷 agoshima Chamiton Pork Belly with Seaweed Crispy Rice Paper (4pcs)

Okinawa Salt-grilled Kagoshima Nang Chicken Thigh 南国元点鶏るる肉沖縄塩焼き

鹿児島黑毛和牛焼き

Grilled Oyster Blade Steak of Kago

298

148

168

228

士蘋果

148

188

茶美豚鍋

茶美豚肉金柑沙律

紫菜天婦羅 Seaweed Tempu

20

96

138

38/件

サービス料として10%いたたきます 10% service charge will be applied

48/A 280

半生熟和牛肋眼