

すべてお一人様の料金です。



要予約

写真は雑炊付

鹿籠豚しゃぶしゃぶ (一人なべ) **1,200円**
雑炊付 **1,450円**
寄せ鍋 **3,000円**



鹿籠豚しゃぶしゃぶ **2,500円**

刺身・小鉢・雑炊付き 3,500円

海鮮鍋 **3,000円**



鍋料理

二名様以上(要予約)

会席料理

二名様以上(要予約)

内容が変更になる場合があります。ご了承ください。



かつお会席 **2,500円**



鹿籠豚しゃぶしゃぶ会席 **3,600円**

鹿籠豚しゃぶしゃぶ・鹿籠豚ヒレカツ・鹿籠豚の角煮

鹿籠豚の生姜焼き・刺身または鰹のタタキ

鹿籠豚しゃぶしゃぶサラダ・デザート・ごはん・吸い物



鹿籠豚会席 **2,500円**



枕崎名物会席 **3,000円**

◎おまかせ会席料理 2,500円より(要予約)

◎結納料理・お祝い料理・精進料理・各種お弁当・盛り皿等ご予約承ります。

鹿籠豚料理
かごぶた料理
会席料理

まぼろしの黒豚「鹿籠豚」を使用した料理と会席料理です。



まぼろしの黒豚
鹿籠豚とは？

1949年南薩鉄道、枕崎の鹿籠駅から、鹿児島県内で初めて黒豚の出荷を行いました。東京に送られた枕崎産の黒豚は美味しさと品質の良さから、瞬く間に評判を呼び、貨車に鹿籠駅の車票が付いていた事から、この豚は「鹿籠豚」と呼ばれました。日本初の豚肉のブランドがここに誕生したのです。

1949年南薩鉄道、枕崎

の鹿籠駅から、鹿児島県内で初めて黒豚の出荷を行いました。東京に送られた枕崎産の黒豚は美味しさと品質の良さから、瞬く間に評判を呼び、貨車に鹿籠駅の車票が付いていた事から、この豚は「鹿籠豚」と呼ばれました。日本初の豚肉のブランドがここに誕生したのです。

鹿籠豚美味しさの秘密

- ・肉の繊維が細いので、食べた時に歯切れがよく、柔らかい食感です。
- ・脂肪やコレステロールが少なく、ビタミンB1は牛肉や鶏肉より10倍も多く、必須アミノ酸も豊富に含まれています。
- ・脂肪の解ける温度が高いため、脂がべとつかず、さっぱりしています。
- ・脂肪成分にも十分な旨味があり、食感も赤身と同じ感じがします。



日本最南端 終着駅弁当

要予約 2,500円

枕崎の名物料理（鰹・鹿籠豚料理）がぎっしりつまった特製弁当です。

鹿籠豚の角煮、鹿籠豚しゃぶしゃぶサラダ
鹿籠豚ひれかつ、枕崎ぶえん鰹の刺身
鰹の腹皮大葉巻き天ぷら、ミニかつおラーメン
ミニ船人めし、フルーツ&ケーキ

※都合によりメニューが変わる場合がございます。



鹿籠豚とんかつ定食 1,500円

とんかつ（サラダ付き）のみ 1,300円

定食



鹿籠豚ひれかつ定食 1,700円

ひれかつ（サラダ付き）のみ 1,500円

とん
鹿籠豚めが豚丼 1,200円

まぼろしの黒豚「鹿籠豚」を贅沢に使用したボリュームたっぷりの豚丼です。



丼もの

枕崎ぶえん鰹とは？

枕崎漁協が開発した、高鮮度のかつおの刺身です。遠洋かつお一本釣り漁の鰹を船上ですぐに血抜き（活きペ）し、直後に-50℃に急速冷凍したものです。生臭さが少なく、もちもちとした食感は女性や子供さんにも大人気です。

(2006年度 農林水産祭 内閣総理大臣賞受賞)



かつおのタタキ定食 **1,500円**

タタキ・腹皮の塩焼き・小鉢・ごはん・みそ汁・漬物



枕崎ぶえん鰹の刺身定食 **1,500円**

お刺身・腹皮の天ぷら・小鉢・ごはん・みそ汁・漬物



せごどん **1,650円**

鰹づくしの

西郷丼セット

かつお丼と鰹大トロ丼とかつおラーメン(ミニ)を
ぜいたくにセットにしました!!



かつお丼 **1,000円**

かつお丼・みそ汁・漬物



枕崎ぶえん鰹の刺身

950円



かつおのタタキ **950円**



かつおの腹皮の塩焼き **350円**

かつお料理 その二

鰹の町「枕崎」。昔ながらの鰹料理と新作鰹料理の数々です。

トッピングにかつおせんべいを追加し食感をアップ!



ご飯に爽やかな枕崎茶をプラス!



まくらぎかつおふなど スペシャル
枕崎鯉船人めし S P 1,000円

かつお船の船乗りさんが船の上で食べていた料理を現代風にアレンジし 鯉の切り身と生産量日本一の枕崎鯉節がたっぷりのトッピングに 枯れ本節のだし がきいた 鯉づくしのだし茶漬け風井 です。



1,450円

ミニかつおラーメンセット

鯉船人めし も かつおラーメンも 食べたい方に



1,700円

鯉三昧セット

ミニかつおラーメンと かつおの腹皮の塩焼き付き



昆鯉枕崎鯉大トロ井 950円



昆鯉枕崎鯉大トロ井 1,350円

ミニかつおラーメンセット

鯉の大トロ(腹皮)の部位を竜田揚げにして 鯉節のお出汁のあんにからめてあります

定食

当店自慢の定食メニューです。バラエティー豊かな味をご賞味下さい。



ハンバーグ定食 **1,200円**
(サラダ付き)



天ぷら御膳 **1,700円**
(てんぷら、刺身、酢の物、小鉢)

てんぷら定食 **1,300円**
(てんぷら、酢の物、小鉢)



白身フライ定食 **900円**



海老フライ定食 **1,300円**
(海老フライ、酢の物、小鉢)



からあげ定食 **800円**

チキンカツ定食 **800円**

さばの塩焼き定食 **800円**

魚フライ定食 **800円**

野菜炒め定食 **750円**

当店おすすめメニュー

11:00~13:00 まで 土曜・日曜・祭日は除く

日替わり弁当 **650円**

(みそ汁、飲物付き) 数量限定

全部消費税込の金額です。

丼もの



天 丼 (みそ汁付) **800円**



カツ 丼 (みそ汁付) **800円**

中華 丼 (みそ汁付) **800円**

だいとく 丼 (みそ汁付) **750円**

(豚の焼肉風)

親子 丼 (みそ汁付) **750円**

🍏 キッズメニュー 🍏



お子様ランチ **750円**



かつおラーメン お子様セット **600円**

洋食

チャーハンセット **750円**

(サラダ、みそ汁付)

チャーハン **650円**



かつおピリ辛サラダ **750円**
(かつお角切り入り)



鹿籠豚しゃぶしゃぶサラダ **750円**

麺類

鍋焼きうどん **800円**

海老天うどん **750円**

月見うどん **550円**

かけうどん **500円**

おにぎり 2個 **180円**

おにぎり 1個 **90円**

ごはん (大) **200円**

ごはん (中) **150円**

ごはん (小) **100円**

丼もの・洋食・麺類

丼物・洋食・麺類のメニューです。

全部消費税込の金額です。

まくらぎき
名物



かつおラーメン 900円

- ・スープのだしは、枕崎産最高級本枯節を使用しております。
- ・トッピングには、かつおのツケかつおの天ぷら、しらがネギなどを使用しております。



鹿籠豚角煮ラーメン 1,300円

とんこつベースのラーメンにまぼろしの黒豚「鹿籠豚」をとろけるまで煮込んだ「角煮」と半熟卵が絶品です。



かつおラーメン かつおづくしセット 1,700円

かつおラーメンも鰹のタタキもかつお丼（ミニ丼）も食べたい方に鰹づくしのお得なセットです。



かつおラーメン ミニ丼セット 1,300円

かつおラーメンとかつお丼（ミニ丼）のセットです。
※ミニ丼は鹿籠豚丼（ミニ丼）も選べます。



ちゃんぽん 800円



かつおラーメン ぶっかけセット 1,200円

かつおラーメンのスープを薬味と共にごはんにかけ、お茶漬け風にしてお召し上がり下さい。



ラーメン（とんこつ） 700円

ご当地ラーメン（かつおラーメン・鹿籠豚角煮ラーメン）他