



13

Restaurant Nori

薩摩料理のイノベーションを体感

複数の3つ星フレンチで修業した2年間の渡仏期間を含め、20年超フレンチに携った鹿児島出身のオーナーシェフがオープンしたレストランは、フレンチと薩摩料理が融合したコース料理。5,500円(税込、別途サービス料10%)から体感できる新しい料理の提案は、一食の価値あり。



オードブル: 鹿屋産ダチョウのタルタルステーキ, 自家製グレープフルーツマーマレード添え

扉を開けた途端吸い込まれるような感覚を覚える店内フロアは、スポット照明で演出され、ずーっと居続けたい隠れ家的心地よさ。細部までこだわった鹿児島のおもてなしで、大切な人とのひとときをお過ごしください。



メイン: 県産黒毛和牛の低温ロースト、トリュフのソース、フォアグラ味噌添え

☎ 099-248-8587
📍 鹿児島市東千石町16-14
フロア: レンズ給菜地下1階
🕒 ランチ 11:30~15:00 (L.O 13:30)
🕒 テイクアウト 18:00~(共にご予約優先)
📅 休 月曜(ランチは火曜もお休み)
🚫 P 無
🌐 Web HP, Instagram



14

鎮座のまんま

現代のお客様に響くものでありたい

「子供が生まれた時に人生観が変わりました」

独立の動機をそう答えるオーナーシェフの店は、「食の本質」を表現することをテーマとし、四季折々の食材を使う生命力に満ちた創作料理。新しいはずなのに、華美でなく、どこか懐かしさも感じられる。一皿一皿は、お客様それぞれの創造力を肯定も否定もせず、人に優しくなる時間を演出する。



「忙しさに追われる日々から離れ、ゆっくりとした時間を過ごしていただきたい」

からだのことを思った添加物を一切使わない料理は、四季替わり、月替わりで進化しており、いつ来ても新しい発見や気付きが満載。メニューはコース料理のみだが、誰でも気軽に食べに来れるようにと6品、3,000円(税込)からご用意。オープン3年目にして、客足の絶えないお店、五感が安らぐ洗練された空間を是非お試しあれ。

☎ 099-828-8014
📍 鹿児島市上之園町24-28下之段ビル
🕒 ランチ 12:00~14:00
(L.O 12:30、2日前までに要予約)
🕒 テイクアウト 18:00~22:00
📅 休 日曜 P 無
🌐 Web HP, Instagram

15

Teppen

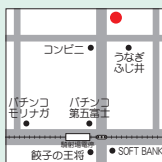
和牛稀少部位「イチボ」を鉄板焼きで喰らえ

居酒屋激戦区の騎射場にあって、お肉がおいしいと評判の店は、大手食品卸で働きながら地道にリサーチを重ねたオーナーが、満を持してオープンさせた鉄板焼きの店。「黒毛和牛のタタキ、1280円(税別)」は常連にも人気の一押しメニュー。ワインにあわせれば幸(口)福感で一杯に。



飲み放題付 牛ステーキ&フォアグラ付き♪贅沢記念日コース 5,000円(税込)

コース料理は3500~5,000円までご用意、「飲み放題付 赤鶏&県産豚メインのコース 3500円(税込)」は、ボリューム重視の方におススメ!カウンターで気さくなオーナーと談笑するもよし、接待使いには個室の掘りこたつが使えます。ママ友会やデートシーンにも対応するユーティリティなお店、気兼ねせずうまい肉を喰らうならココで決まり!!



☎ 099-296-7019
📍 鹿児島市荒田2丁目42-12
🕒 18:00~25:00
📅 休 不定休 P 無
🌐 Web HP, Facebook, Instagram, LINE

16

鮭 まあさ

安心価格の本格鮭にリピート必至

昨年2月にオープンした家族連れや主婦でにぎわうアットホームなお店。店主自ら毎朝市場より仕入れる新鮮ネタはもちろん、四季に合わせたこだわり日本酒との相性に完落ち。純和風で清潔感溢れる店内は、木格子ファサードからのやわらか採光で落ち着く。



日替わりで10種類の新鮮なネタが入った「バラチラシ」は、赤出しに茶碗蒸しまでつくランチ限定サービス品(1,400円(税別))だから、いろいろ食べたい初めての人にはピッタリ。大将が優しい鮭屋は、お財布にも優しいお店でした。

☎ 099-298-9420
📍 鹿児島市大竜町2-2
ライトハイム102
🕒 11:30~14:00, 17:30~21:00
(日祝 11:30~21:00)
📅 休 木曜 P 無
🚫 P 無(近隣にコインパーキング有)

