

17

薩摩一口餃子 GAnhO

こだわりと旨味がぎゅっと詰まった1口

鉄鍋餃子の本場博多で修業を積んだオーナーが作る餃子は、毎日丹精込めて手作りにしている皮で、厳選した国内産の食材を使用した餡を包んだ逸品。使うほどなじむ特注の鉄鍋で焼き上げれば、パリッもちっとした皮からジューシーな餡があふれ出す。

自家製の辛みそにつけると更に旨味がUP!あつあつの餃子を白ワインと一緒にどうぞ!



熟成豚餃子7個420円(掲載写真は3人前)。自家栽培の無臭にんにくで食べやすい



オープン当初はよくカフェと間違えられたという餃子屋らしくないオシャレなファサード

☎ 099-296-1140
 所 鹿児島市上之園町26-3 1F
 時 18:00~24:00(LO 23:30)
 休 不定休
 P 無
 Web HP、Facebook、Instagram

いつもピカピカの窓ガラスが目を引きオシャレな店舗は、女性一人で入りやすいようにと、清潔感と落ち着いた雰囲気が漂い、ゆったりと過ごすことができる。

餃子以外のサイドメニューも充実、エッジの効いたネーミングでつつい注文したくなるものばかり。

注文は1ドリンク+1品から(お通し、チャージ料なし)。気さくなオーナーに会いに、気軽に訪れてみて。



18

貴よし

お皿の上で奏でる和と西洋のハーモニー

柔らかな配色に木の温もり。温かい雰囲気にも包まれたこの空間で楽しいひとときを。

スイスで約15年間、腕を磨いたオーナーシェフが、和食にイタリアンやフレンチの要素を織り交ぜ創り上げるコース料理。旬の食材を使った季節を感じる一皿一皿は食材の旨味が存分に引き出されている。

シェフが自ら選び抜いた薩摩焼や有田焼などの美しい器にも注目。味覚だけでなく、視覚にも語りかける料理をぜひ堪能して。



「フォアグラ大根」。和と西洋が融合した代表作とも言える一皿



綺麗に活けられたお花が優しく迎えるエントランス

☎ 099-256-1558
 所 鹿児島市中央町31-15 1F
 時 18:00~22:00
 休 不定休
 P 無

料理はコースのみ、7,000円からご用意。肉料理やお寿司が含まれ、その内容は月替わりで一新される。何度訪れても満足いくこと間違いなし。

店内には珍しいお酒も多数。「どんなお酒と合わせたらいいのか分からない」、「シェフ押しのお酒と一緒に楽しみたい」という人は

一皿ごとに相性抜群の日本酒やワインを提供してもらえ「ペアリング」がおすすめ!



19

フレンチBARがるばんぞ

野菜の美味しさ溢れるカジュアルフレンチ

「フランス料理を気軽に楽しんで欲しい!」そう話す愛嬌たっぷりの女性オーナーシェフのお店は赤いテントが目印!フランスの家庭料理をお手頃な価格で振舞ってくれる。その温かく懐かしい味を求めて、フランス人のお客さんも訪れるほど。



シェフのお父さんが肥料から手作りし、完全無農薬にこだわり栽培した野菜を使った料理の数々。

それに合わせたいのがシェフが美味しいと認めたワインだ。常時30種類から50種類揃え、自家製のバケットとも相性ぴったり!特徴が一目で分かるシェフお手製の「ワインリスト」でお気に入りを見つけて、料理と一緒に楽しんでみて。

コースは4,000円からご用意(予約制)。メニューは随時リニューアルされ、「ちょこっと食べるメニュー」など単品メニューも充実。気軽にフランス料理をお楽しみあれ!



「ペペールのサラダ」。完全無農薬で栽培した野菜を使用

☎ 099-257-8355
 所 鹿児島市中央町24-15 1F
 時 ランチ11:30~15:00
 デイナー18:00~3:00
 休 ランチ:水曜日
 デイナー:火曜日
 P 無
 Web Facebook、LINE



「季節の野菜のふんわりオムレツ」

20

鮭ありま

「旨味」を極めた鮭ありマス

店主が時間をかけ、丁寧に「ひと仕事」を加えた鮭は旨味が最大限に増した究極の一品。毎日市場へ行き仕入れたネタを、自ら研究を重ねた様々な方法で熟成、旨味を凝縮させる。他では味わうことのできない、この味をぜひ、ご賞味あれ!



店内はカウンター席のみ。ゆったりとくつろげる落ち着いた雰囲気

☎ 099-813-8888
 所 鹿児島市中央町24-18
 時 17:00~22:00
 休 日曜日(月祝の場合月曜日)
 P 無

おまかせコースは5,000円からご用意。刺身・焼き物・鮭を基本に、その日おすすめのネタを提供してくれる。リピーターはもちろん、初来店の人であっても、食事やお酒の進み具合などに応じて、内容や量を調整してもらえるというから、店主の心遣いが嬉しい!

また、日替わりの単品メニューは、豊富な種類を揃え、刺身と鮭で異なるネタを楽しむことができるのも魅力の一つ。

職人技が光る鮭と美味しいお酒で楽しい時間を過ごして。

