

彩蔵自慢の創作料理

1品 500円(税別) / 2品 880円(税別)

大根とじゃこのサラダ

大葉の風味が、あっさりサラダを引き立てます。

バリバリ和風シーザーサラダ

揚げ蕎麦をよく混ぜてからお召上がりください。

宮崎県産あじ豚のサラダ

彩蔵がおすすめする『あじ豚』、クリーミーなドレッシングとの相性も抜群。

たっぷりチーズの温玉シーザーサラダ

イタリアチーズの王様『パルミジャーノレッジャーノ』をたっぷり使用したシーザーサラダ！

海鮮ユッケのかやく玉

ねっとりしたお魚を特製のたれと玉子に絡めて。

たたき梅きゅうり

大胆に叩いた梅きゅうり。歯ごたえが生きてます。

炙りメ鯖 辛し醤油

炙ったメ鯖には、辛子と熊本の港醤油がベストマッチ。お客様の目の前で炙ります。

紅白馬刺し (2切れずつ)

赤身、たてがみを盛り合わせました。重ねて食べると霜降りのような味に…

和風ローストビーフ おろし玉葱ソース (5枚)

彩蔵流のローストとビーフ、おろし玉葱ソースと柚子わさびとの相性は抜群です。

茄子の田楽 蕎麦屋仕立て (2個)

自家製の田楽味噌は、ペーストした白ゴマと蕎麦汁がポイント。上品なお味です。

自家製蕎麦味噌 揚げ蕎麦添え

西京味噌にくるみ、カツオ節、ねぎ、揚げた蕎麦米を入れて香ばしく炙りました。お酒のアテにどうぞ。

さきいかの天ぷら 3種のマヨネーズで

衣の食感と、さきいかのやわらかい食感の変化を是非お楽しみ下さい。

ひとくちコロッケ トリュフタルタル (4個)

ほくほくのコロッケとトリュフの香りをお楽しみください。

揚げだし土佐豆腐 (2個)

かつお節の衣を纏った、風味豊かな揚げだし。



お蕎麦屋さんの玉子焼き（8切れ）

蕎麦前の代表的な一品。自慢のざる汁・かけ汁をベースに甘くするのが彩蔵流。

熊本名物 辛子蓮根（8切れ）

馬刺しと同じく有名な熊本名物。熊本直送の湊醤油とマヨネーズでマイルドに。

フライド・ヤマイモ（6本）

やまいも？フライドポテト？アツアツサクサクを抹茶塩で。

軟骨入り直火焼き贅沢つくね（1個）

旨さを追求し、牛肉、豚肉、軟骨を独自にブレンドした贅沢な謹製つくね。

しそチーズつくね（1個）

贅沢つくねに、爽やかな大葉の香りを添えて、モッツアレラチーズで焼き上げました。

ヤミツキ手羽先（2本）

辛口なスパイスがヤミツキに。お酒がすすみます！

バリバリチキン ハーフサイズ（6切れ）

シンプルイズベストの彩蔵名物！バリバリっと香ばしい鶏の唐揚げです。

フォアグラ大根（1個）

フォアグラの濃厚な味わいと大根の滋味。秀逸なる一皿。彩蔵誕生以来の看板メニューの1つです

厚揚げこんがり直火焼き ハーフサイズ

外はカリカリ、中はふんわり、食感も楽しめる逸品です。

宮崎県産あじ豚カルビ直火焼き 日向夏ソースで（5枚）

宮崎県産あじ豚を相性抜群の日向夏ソースでどうぞ。

宮崎県産 あじ豚ロースのじっくりグリル ハーフサイズ（4切れ）

彩蔵おすすめの宮崎県産「あじ豚」の脂の甘みをお楽しみ下さい。

肥後赤鶏のもも一枚直火焼き ハーフサイズ（4切れ）

肥後赤鶏のもも肉を一枚豪快に焼き上げました。宮古島の雪塩でどうぞ。

肥後赤鶏ハラミの直火焼き

1羽の鶏から10gしか取れない希少部位！！脂と食感が絶妙。ポン酢でさっぱりどうぞ。

黒糖仕込みの濃厚ラフテー ハーフサイズ(2切れ)

沖縄の郷土料理『ラフテー』は豚の角煮。焼酎や黒糖などで煮込み、濃厚な味わいに。

イカとチーズのチヂミ 特製ダレで（4切れ）

自家製のタレには、京都『原了郭』の黒七味を使用。



※ 価格は税抜価格です。
※ 通常、お店で提供している量や価格と異なるものがございます。
※ 各種クーポンの併用不可。