

西郷隆盛ゆかりの食文化と
鹿児島県の恵を一つのお膳に

お昼
限定



西郷七彩御膳

さいごう しちさい ごぜん

期間限定：2026年9月1日(火) から 2027年3月31日(水) まで

年末年始(12/31～1/3)を除く

西郷隆盛が愛した薩摩・奄美の味を

日本料理「七彩」の技と彩で表現した特別御膳



お一人様 3,800 円 (税サ込)

西郷隆盛ゆかりの逸品

- ※ 豚骨味噌煮 西郷隆盛が好んだとされる鹿児島の郷土料理。薩摩武士に親しまれた伝統の味です。
- ※ さつま汁 薩摩武士の食文化として受け継がれる郷土料理。西郷隆盛が生きた時代の鹿児島を代表する一品です。
- ※ 豚の塩漬 西郷隆盛が約3年間を過ごした奄美大島の食文化を取り入れ、薩摩と奄美との深いつながりを表現しています。
- ※ 鰻ご飯 鰻捕りの名人として知られる西郷隆盛の逸話にちなみ、鰻を使った御飯に仕上げました。

小鉢三種 一品書き
—— 赤く巻と里芋 アラレ揚げ
—— 桜島どり野菜の和え物
前菜 かね天(キビナゴ入り)
—— 海老煮
—— 青瓜豚味噌田楽
煮物 黒豚武骨煮
—— コンニャク 牛蒡
—— 結び葱 針生姜
造り 鮮魚吹き寄せ盛り
揚げ物 旬の地魚
—— 秋野菜のトマト風
—— 甘酢あん掛け
酢の物 奄美塩豚 胡麻ダレ
—— 針野菜 トマト 若布
食事 鰻ご飯
留枕 薩摩汁(桜島どり入)
香物 大根麦味噌漬 胡瓜
デザート 季節物

