



オードブルA

商品番号 28

5,000円
(税込5,400円)

くまそコロッケなど熊襲亭の人気料理を盛り沢山でお楽しみいただけます。当店自らがおいしいと感じた厳選食材を、心づくしの手料理で華やかなオードブルに仕上げました。

オードブルB

商品番号 29

10,000円
(税込10,800円)

煮物・焼き物・揚げ物など、品数も豊富に多彩な風味のお料理を贅沢にご堪能いただけます。ご希望いただきましたら、とんこつや角煮などの郷土料理オードブルへの変更も承ります。
※オプションで熊襲亭名物の酒ずしをお付けできます。



※仕入れ状況により内容が異なる場合があります。

熊襲亭
台所の約束

農家から
直接仕入れた
野菜を中心に使用

- ◆肉・魚・野菜は地産地消の食材が基本
- ◆生産者から直接の仕入れを含め
当店自らがおいしいと感じた食材づくし。
- ◆伊佐米を使いガス炊きでツヤツヤに
炊き上げます。
- ◆上質な昆布・鰹節をたっぷり使った出汁。
体の芯からほのぼのと幸せ心地です。
- ◆食材メーカーなどの既製品は使いません。

慶事・弔事のお弁当も
ご予約承ります。

大切な日に、大切な人とご縁を紡ぐお料理。
「一品一品に心を込めて」ご提供いたします。
※お受け取り日の3日前までにご相談ください。



特大サイズの鹿児島県産
黒豚骨付きあばら肉は
炙って焼酎を振りかけ
臭みを抜く



料理長 佐々木 等

かごしま黒豚証明書
登録商標 第4256267号

「女将さん、今日も農家から採れたての野菜が
とっさり届きましたよ」
熊襲亭の台所は旬の食材に活気づき
感動と喜びに包まれて
「正調さつま料理」を生み出す本陣となります。
「郷土料理」とは郷土の理を料ことか。
熊襲亭では鹿児島の食材を心づくしの手料理で
召し上がっていただいております。
その味を皆様にお届けいたします。
お弁当・オードブルをご準備しております。

ご注文は、お電話・FAX・メール・
インターネットにて承ります。

*ご注文はお受け取り日の3日前までにご連絡くださいませ。
(3日前を過ぎた方は、お電話にてお問い合わせください。)

お弁当のお受け取りは店頭にて。
10,000円以上のご注文で、鹿児島市内を中心に配達も承ります。

☎ お電話で 099-222-6356

☎ FAXで 099-224-6318

添付の専用用紙に必要事項をご記入の上、当店へFAXを送信ください。

✉ メールで kumasotei.kurokawa@gmail.com

下記内容をご記入の上、ご注文ください。

①お名前 ②お電話番号 ③ご注文商品と個数 ④お受取日時 ⑤配達先(配達をご希望の場合)
ご注文確認の返答メールは基本的に24時間以内(店休日の場合はその翌営業日)に送信いたします。
万一、当店からのメールが届かない場合は、誠に恐れ入りますがお電話にてお問い合わせくださいませ。

💻 インターネットで インターネットの専用フォームから
ご注文いただけます。
<https://pro.form-mailer.jp/lp/6a16e75a255940>



〈お支払方法〉■店頭受取… 受取時にお支払方法を下記よりお選びいただけます。
現金 / クレジットカード / QRコード / 電子マネー
■配達受取… 受取時にお支払方法を下記よりお選びいただけます。
現金 / QRコード(PayPay、Payどん)

正調さつま料理

熊襲亭
くまそてい

〒892-0842 鹿児島県鹿児島市東千石町6-10
TEL 099-222-6356 FAX 099-224-6318
営業時間 / 昼の部 11:00～14:00
夜の部 17:00～22:00
店休日 / 12/31・1/1 年末年始のみ
(店休日は変更もございます。お問い合わせください)

<https://www.kumasotei.com/>

くまそてい

🔍 🐦 📷 📺



創業昭和四十一年
正調さつま料理
熊襲亭

お弁当
オードブルの
ご案内KUMASOTEI
delivery & take out catalog10,000円
以上のご注文で

配達

鹿児島市内を中心に
承ります

鹿児島島の食材を
手料理づくしで召し上がれ



KUMASOTEI
ピクニックや家族団らんのお食事に
Happy day Obento



お昼限定
わしょくま弁当

商品番号 01

1,200円
(税込1,296円)

様々なお料理をご堪能いただける人気のお弁当。料理長自ら手掛ける煮物は、上質な昆布・鰹節をたっぷり使ったお出汁を使い、具材毎に煮分けて仕上げた自慢の一品です。

ふるさと弁当

商品番号 02

2,000円
(税込2,160円)

煮物をはじめ和え物・焼き物・揚げ物など、一品一品丁寧に仕込んだ上品な味わい。まるで和食コースのようにお食事をお楽しみいただければと、想いを込めて作りました。



KUMASOTEI
特別な日のお食事や会議などに
Special day Obento



くまそ弁当

商品番号 03

3,000円
(税込3,240円)

漁師から直接仕入れる新鮮なお刺身が好評。料理長自ら産地で生産者と語らい、おいしいと感じた食材を仕入れ、仕込み・調理から盛り付けまで丁寧にこしらえています。

たくみ弁当

商品番号 04

4,000円
(税込4,320円)

黒毛和牛の芳醇なステーキや、滋味豊かな野菜・魚介類の数々を贅沢に詰めました。四季折々の食材を厳選し、熊襲亭の心と技を込めて仕上げた多彩なお料理をご堪能ください。



※仕入れ状況により内容が異なる場合があります。



KUMASOTEI
アラカルト
à la carte

熊襲亭自慢のメニューをアラカルトでご用意。集まりやご家庭での一品に彩りを添えて、ふるさとの味をお楽しみください。

商品番号 12 黒豚の角煮 850円
(税込918円)

商品番号 13 黒豚のとんこつ 850円
(税込918円)

商品番号 14 キビナゴの唐揚げ 700円
(税込756円)

商品番号 15 赤鶏と黒豚のおつまみ串焼 4本入 1,000円
(税込1,080円)

商品番号 16 赤鶏さつもの唐揚げ 850円
(税込918円)

商品番号 17 くまそコロッケ 2個入〜 600円〜
(税込648円〜)

商品番号 18 黒豚とゴーヤの味噌炒め 600円
(税込648円)

商品番号 19 和牛のたたき 1,500円
(税込1,620円)



商品番号 20 タコの柔らか煮 700円
(税込756円)

商品番号 21 黒豚の自家製焼豚 700円
(税込756円)

商品番号 22 黒豚のスペアリブ 900円
(税込972円)

商品番号 23 季節野菜の天ぷら 700円
(税込756円)

商品番号 24 赤鶏さつもの自家製燻製 850円
(税込918円)

商品番号 25 小海老のかき揚げ 700円
(税込756円)

商品番号 26 里芋の唐揚げ 600円
(税込648円)

商品番号 27 ご飯 150円
(税込162円)



※ご注文はお受け取り日の3日前までにご連絡くださいませ。※写真は盛付例です。

KUMASOTEI
熊襲亭特製
丼物
Donburi

熊襲亭の人気メニューを大人からお子様まで大好きな丼物をご用意。ご飯と相性抜群の具材をお楽しみください。



黒豚のとんこつ丼

商品番号 05

お箸で切れるトロトロのとんこつは創業以来変わらぬ味。

1,000円
(税込1,080円)



黒豚の角煮丼

商品番号 06

プルプルの黒豚角煮は奥深いコクとジューシーな味わい。

1,000円
(税込1,080円)



牛豚鶏三色弁当

商品番号 07

黒毛和牛ステーキ、焼豚、赤鶏燻製、鶏そぼろを贅沢に。

2,000円
(税込2,160円)



カンパチ照焼丼

商品番号 08

漁師から直接仕入れ、身の締まった良質なカンパチを厳選。

1,000円
(税込1,080円)



奄美の鶏飯弁当

商品番号 09

秘伝の鶏ガラスープと彩り豊かな具材の旨みが絶妙。

1,000円
(税込1,080円)



黒豚の焼しゃぶ弁当

商品番号 10

黒豚の肩ロースしゃぶしゃぶ肉を甘辛く焼き上げました。

1,500円
(税込1,620円)



黒豚の味噌漬弁当

商品番号 11

特製合わせ味噌に漬けた黒豚ロース肉の旨みと柔らかさ。

1,500円
(税込1,620円)