

奄美鶏飯

けい はん

別名「殿様料理」と呼ばれるように鶏飯は、材料、調理に手間をかけ、心の行きとどいた島の代表的な郷土料理です。

鶏飯の召し上がり方

炊き立てのご飯をお椀に盛り、細かく裂いた鶏の胸肉や味付けした具、薬味をお好みでご飯にのせ、熱い鶏がらのスープをたっぷりかけてお召し上がりください。



鶏飯（とんこつ・小鉢付） 1,650 円

鶏飯一式（鶏胸肉、錦糸玉子、のり等の具、ご飯、スープ）、
とんこつ、豚味噌&きびなご天、小鉢、
さつま芋のドラゴンフルーツ和え、漬物、
フルーツ



鶏飯（黒豚の陶板焼き付） 1,650 円

鶏飯一式（鶏胸肉、錦糸玉子、のり等の具、
ご飯、スープ）、
黒豚の陶板焼き、豚味噌&きびなご天、
さつま芋のドラゴンフルーツ和え、漬物、
フルーツ



鶏飯（黒豚の陶板焼き・とんこつ・小鉢付） 2,200 円

鶏飯一式（鶏胸肉、錦糸玉子、のり等の具、
ご飯、スープ）、黒豚の陶板焼き、とんこつ、
豚味噌&きびなご天、小鉢、
さつま芋のドラゴンフルーツ和え、漬物、
フルーツ