



- ①焼酎3Mセット(森伊蔵、村尾、魔王)  
※生で0.5合づつ 2,000円
- ②「地どれ魚のお造り」コリコリと適度な歯ごたえ。新鮮だからこの味おすすです。(1人前 1,300円～)
- ③盛茂の定番「牛もつ鍋」(1人前 990円～)
- ④「薩摩串3点盛り」食肉王国ならではの、肉は焼くともっとも旨い。黒毛和牛のいちぼ、黒豚三枚肉、薩摩地鶏のもも身。(1,000円)
- ⑤お通しで定番だった人がメニューとして登場した「とり皮ボン酢」。(500円)

## ● 中央町×地のもの料理 旅と食のコンシエルジュが おもてなし

旅の本命は観光かグルメ、どちらに気楽に楽しめる盛茂は、いったい鹿兒島中央駅から3分、情熱の赤い暖簾をくぐると「らっしゅい」と元氣な小さな声で店の大将が迎えてくれる。

鹿兒島弁のざわめくなか、耳を澄まして注文を待っている大将が勧めたいのは3Mセットだ。一時は幻だった名酒の頭文字をとって3Mと呼んでいる。「やっぱり人気高いねー、評判がいいんだよ。飲んでもらいたいねー」と、ある所にはあるんだなと羨ましくもある。私も苦労して手に入れたことがあるが床の間に飾ってから3日ももたずに幻となった。

今では佳き日にここで飲ませてもらっている。

さて今回の一押しは、グルメは薩摩串3点盛りだ。黒牛、黒豚、薩摩地鶏の選りすぐりの部位を特製塩で旨味を逃がさず焼き上げた。新メニューで大ヒットだそう。こんがりとし身を焦がし芳ばしい匂いと口に溢れる肉汁が思わず笑顔にしてくれる。是非一度アツアツをお試しあれ。

ところで大将は仕事が速い、すると人懐っこい顔で「明日どこへ行かれるんですか。」と今度は旅のコンシエルジュ。意外と的を得ているから旅行者にはうれしい情報源だ。つかず離れず微妙な距離感、焼物も得意とする料理人の真骨頂、どちらもお上手です。



### 地魚料理・串・創業 盛茂 もりき

鹿兒島市中央町28-17 西駅ハイツ103  
(市電中央駅前電停から徒歩5分)  
☎099-252-2727  
11:30~14:00 18:00~23:00  
日曜休み ※土曜日は夜のみ営業  
40席(一人でも入れる座席有り)