

"BLESSING FROM YAKUSHIMA" 2018

屋久島の海と大地の恵み

品数(5品)

1. Amuse(先付け) 2. Appetizer(前菜) 3. Soup or Pasta(スープ又はパスタ)

4. Main dish(メイン料理) 5. dessert buffet(デザートビュフェスタイル)

前菜

APPETIZERS

首折れ鯖の昆布しめ、レフォールと茄子のフォンダン
KOMBU-CURED YAKUSHIMA MACKEREL, HORSE RADISH AND EGGPLANT

タカエビのカルパッチョ、キャビアとクリュスタッセの香り
TAKAEBI SHRIMP CARPACCIO, CAVIAR AND CRUSTACEANS SAUCE

屋久島産鮮魚のマリネと根菜のメリメロ、ナッツのアクセント
MARINATED YAKUSHIMA'S FISH AND ROOT VEGETABLE SALAD

低温調理なかやま黒牛のタルタルと雲丹、シーザーサラダ添え
KAGOSHIMA PREMIUM BEEF TARTAR WITH SEA URCHIN, CAESAR SALAD

鹿屋 幸福豚のサルシッチャとプルドポーク、安納芋のピューレ
PULLED BBQ PORK AND SALSICCIA, SWEET POTATO PUREE

西米良サーモンの軽い燻製とアボカド、ディルとキュウリのソース
SMOKED NISHIMERA SALMON WITH AVOCADO, DILL AND CUCUMBER SAUCE

※ フォアグラと柿のポワレ、生姜と胡麻の薫り ¥1,000
SAUTEED FOIE GRAS AND PERSIMMON, GINGER SESAME BALSAMIC SAUCE

スープ・パスタ

SOUP OR PASTA

本日のスープ 又は 本日のパスタ(お一つお選びください)
SOUP OF THE DAY OR PASTA OF THE DAY (PLEASE CHOOSE ONE)

※のお料理は、追加料金にてお召し上がり頂けます。

※ THERE WILL BE A SUPPLEMENT CHARGE FOR THE MENU.

※ 本日の屋久島 INSPIRE (スタッフにお尋ねください)
TODAY'S YAKUSHIMA INSPIRE (PLEASE ASK YOUR SERVER OR CHEF)

魚料理・甲殻類

FISH DISHES AND THE CRUSTACEAN

本日の鮮魚のヴァプール、バジルのブイヨンソース
STEAMED FISH OF THE DAY, BASIL SAUCE

本日の鮮魚のポワレ、幸福豚のチオリソーと豆の煮込み添え
PAN FRIED FISH OF THE DAY, CLAM BROTH, CHORIZO, BEANS

本日の鮮魚のグリエ、ラタトゥイユとサフラン風味のソース
GRILLED FISH OF THE DAY, RATATOUILLE, SAFFRON SAUCE

※ 屋久島車海老と地野菜のオープン焼き、ニラバター風味 ¥2,000
BROILED YAKUSHIMA SHRIMP, LEEK BUTTER SAUCE

肉料理

MEAT DISHES

鹿児島 茶美豚ヒレ肉のポワレ、柘榴のソースと南瓜のピューレ
KAGOSHIMA PORK TENDERLOIN, POMEGRANATE SAUCE AND PUMPKIN PUREE

なかやま黒牛ブレゼのプロヴァンサル、自家製ストラッチ添え
"NAKAYAMA" PREMIUM BEEF STEWED A LA PROVENCAL

薩摩赤鶏 胸肉のロースト、麦とアプリコットのリゾット、マデラが薫るソース
ROASTED KAGOSHIMA RED CHICKEN BREAST, MADEIRA WINE SAUCE

ニュージーランド産 仔羊と季節野菜のグリエ、月桃の香り
GRILLED LAMB CHOPS WITH VEGETABLES, SHELL GINGER, NATURAL LAMB JUS

※ なかやま黒牛のステーキ 本日の部位より 1500~
WAGYU "NAKAYAMA" PREMIUM BEEF STEAK

野菜料理

VEGETABLE DISHES

季節キノコのフリット、レーズンとケツパーのエマルジョンソース
SEASONAL MUSHROOM FRITTER, RAISIN AND CAPER SAUCE

マコモ茸のグリエとカボチャのニョッキ、ジェノベーゼソース
GRILLED WATER BAMBOO WITH PUMPKIN GNOCCHI GENOVESE SAUCE

チーズ

CHEESE

※ シェフが選んだチーズ各種
ASSORTED CHEESE SELECTED BY CHEF 1カット ¥ 600 盛り合わせ ¥ 2,500

