

屋久島の海と大地の恵み

A 前菜2品+メイン料理+デザート

2 APPETIZERS + MAIN COURSE + DESSERT

B 前菜+メイン料理2品+デザート

APPETIZER + 2 MAIN COURSES + DESSERT

+ ¥1980

C 前菜2品+メイン料理2品+デザート

2 APPETIZERS + 2 MAIN COURSES + DESSERT

+ ¥3630

表示価格は、サービス料と消費税が含まれております。

※Tax and service charge are included.

前菜

Appetizers

- **S.S.S サンカラ サバ サラダ**
温泉玉子、フライドオニオン、シェリードレッシング
Chopped Yakushima mackerel salad, fried onion chips, soft boiled egg, sherry dressing
- **屋久島産 海の幸のアヒージョ**
ソフトシェル単海老、飛魚のつけあげ、水イカ、キビナゴ、季節野菜
Yakushima seafood and vegetable ajillo, soft shell prawn, squid, deep-fried flying fish ball
- **ホワイトアスパラガスのボワレと水イカの燻製 炭火の炙り**
イカ墨のチュイル、水イカの出汁、マヨネーズソース
Pan-fried white asparagus with smoked and char-grilled squid, sauce mayonnaise
- **屋久島産 トコフシと筍のブルゴニー風**
飛魚のつけあげ、葱のエチュペ、パセリ
Yakushima small abalone, bamboo shoot deep-fried with flying fish paste, foamy parsley sauce
- **屋久島産 車海老のミキユイ 菜の花のダブル**
海老のチュイルとドレッシング、菜の花のビュレ、山葵のクリーム
Rare-cooked shrimp with salad of canola flower and couscous, shrimp and sherry dressing
- **屋久島産 飛魚と新じゃがいものブランダード**
そば粉のクレープ、クレスン、赤玉葱の酢漬、露の醤油噌、ライムソース
Crepe of Yakushima flying fish and potato brandade with Japanese butter-br sprout miso, lime sauce
- **本日のスープ**
Soup of the day
- **本日のパスタ**
Pasta of the day

メイン魚料理

Fish for Main Dishes

- **屋久島鮮魚のコトリヤード うどのサラダ添え**
亀の手、えんどう豆、新じゃがいもと米粉のニョッキ
Yakushima fish confit with geosneck barnacles, green peas and potato gnocchi, white wine stew
- **一浜沖・首折れ鯖と春野菜の蒸し焼き カルトッチョ風**
レモングラス、スベルト小麦
Yakushima mackerel and spring vegetables steamed with lemongrass flavor
- **屋久島鮮魚と新玉ねぎの炭火焼き ロメスコソース**
セロリのジュノベーゼ、焦がしバターソース
Char-grilled Yakushima fish and seasonal onions, romesco sauce

メイン肉料理

Meat for Main Dishes

- **なかやま黒牛と黒豚サルシッチャのポトフ**
新じゃがいも、人参、青菜、マスタード、サルサヴェルデ
Pot-au-Feu of Nakayama premium beef and Kurobuta pork salciccia, mustard and salsa verde
- **仔羊背肉のロースト フランタニエ風**
フルーツマトのフォンダン、茄子とハーブのペースト、黒にんにくのマスタード
Roasted rack of lamb and spring vegetables, tomato sauce, eggplant paste with mint and black garlic mustard
- **みやざき地頭鶏のガランティエヌ ボルトソース**
春キャベツとハンダマのクレメ、春ごぼうのビュレとフリット
Galantine of Miyazaki local brand chicken with puree and frit of burdock, port wine sauce

メイン米料理・野菜料理

Vegetable and Rice for Main Dishes

- **花鳥賊と浅利のバエリア サフランの香り**
Paella of baby squid and asari clams, saffron flavor
- **ジャンボマッシュルームとラタトゥイユ モッツァレラのオープン焼き**
新じゃがいもとオリーブオイルのソース
Oven baked jumbo mushroom with mozzarella cheese and ratatouille, oil flavored potato paste sauce
- **空豆とひよこ豆のコロッケ ミネストローネのリゾット**
Croquette of broad beans and chickpeas, minestrone risotto