

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 DISH + DESSERT
- B 前菜+メイン料理2品+デザート** + ¥1,980
APPETIZER + 2 MAIN DISHES + DESSERT
- C 前菜2品+メイン料理2品+デザート** + ¥3,630
2 APPETIZERS + 2 MAIN DISHES + DESSERT

ayanaではその日の気分でお楽しみ頂けるプリフィックススタイルをご用意しております。

Aコース〈前菜2品・メイン1品〉がスタンダードなコースとなっており、
前菜は2～4ページ、メインは5～7ページからお選び頂きます。

B.CコースはAコースとの品数が異なるため追加料金を頂戴しております。



Japanese Local Foodの記載がある料理は九州の郷土料理をsankara風にアレンジした1皿となっております。

※入荷状況により写真の内容と異なる場合がございます、ご了承くださいませ。

At ayana, we offer prix fixe menu that you can enjoy depending on your mood of the day.

Course A is the standard course: 2 appetizers and 1 main dish.

Please choose your appetizers from pages 2-4 and main dishes from pages 5-7.

There is an additional charge for course B or C, but the number of dishes will be different from course A.



Dishes marked as "Japanese Local Food" are the local cuisine of Kyushu customized in sankara style.

Please note that some ingredients are subject to change.

ayana

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.

Appetizers

前 菜

S.S.S サンカラ サバ サラダ
半熟玉子 フライドオニオン
シェリーヴィネグレット

Chopped Yakushima mackerel salad,
fried onion chips, soft-boiled local egg,
sherry vinaigrette



屋久島産 海の幸のアヒージョ
ソフトシェル車海老
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と
屋久島有精卵の温製サラダ
ふくどめ小牧場ベーコン
トリュフヴィネグレット

Warm salad of white asparagus and
local egg, Fukudome small farm bacon,
truffle vinaigrette



Appetizers

前 菜

屋久島産 車海老のハトシ
柚子味噌添え
(長崎県の郷土料理)

“Hatoshi,” local cuisine of Nagasaki
Yakushima shrimp toast with
yuzu-flavored miso sauce



鹿児島・日置の月日貝
ラヴィオリ仕立て
ペルノー香るクリームソース

Ravioli-style moon scallop
from Hioki, Kagoshima,
Pernod-scented cream sauce

鰹のレアカツ
屋久島クレソンのサラダ
グリビッシュソース

Lightly seared bonito cutlet with
Yakushima watercress salad,
gribiche sauce



Appetizers

前 菜

※内容は別のボードをご覧ください

※Please refer to the board

本日のスープ Soup of the day



本日のパスタ Pasta of the day



Fish for Main Dishes

メイン魚料理

屋久島産 首折れ鯖のすき焼き
季節野菜 豆腐 生そうめん
(屋久島の郷土料理)

“Saba-sukiyaki,” local cuisine of Yakushima
local mackerel hot pot
with seasonal vegetables,
local tofu, somen noodles



本日鮮魚のブレゼ
屋久島産 キャベツのデクリネゾン
エミュルションソース

Braised Yakushima fish,
variations of local cabbage,
Emulsion sauce



本日鮮魚のポワレ
島の山菜 自家製からすみ
麦味噌香るヴァンプランソース

Pan-seared Yakushima fish,
local wild vegetables, homemade bottarga,
barley miso-infused white wine sauce



Meat for Main Dishes

メイン肉料理

オーストラリア産 仔羊のロースト
人参とクミンのソース

Roasted Australian lamb,
carrot and cumin flavor



みやざき地頭鶏のポワレ
新じゃがいものヴルーテ
屋久島たんかんソース

Pan-seared Miyazaki chicken,
seasonal potato velouté,
Yakushima Tankan citrus sauce



ふくどめ小牧場
幸福豚と新玉ねぎの炭火焼き
屋久島黒にんにくと豆鼓

Char-grilled Kofuku pork from Fukudome small farm
and seasonal onion, Yakushima black garlic and
fermented black bean paste



Vegetable and Rice for Main Dishes

メイン米料理・野菜料理

屋久島産 アカバラのりゅうきゅう井
出汁茶漬け(大分県の郷土料理)

Rice bowl of "Ryukyu," local cuisine of Oita
soy sauce-marinated local amberjack
with dashi soup

Japanese
Local
Food



sankaraパエリア
屋久島産 花イカと姫甘エビ

Paella with Yakushima seasonal squid
and Kagoshima sweet shrimp

季節野菜のパートブリック包み
完熟フルーツトマトソース

Phyllo-wrapped seasonal vegetables
ripe fruit tomato sauce

