

"Blessing from YAKUSHIMA"

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 COURSE + DESSERT + ¥2,000
- C** 前菜2品 + メイン料理2品 + デザート
2 APPETIZERS + 2 MAIN COURSE + DESSERT + ¥3,000

表示価格に、別途消費税を頂戴致します。
All prices are subject to consumption tax

前菜

Appetizers

- S.S.S sankara サバサラダ
温泉卵、フライドオニオン、シェリードレッシング
YAKUSHIMA Mackerel salad, Sherry dressing
- 西米良サーモンのコンフィ、グリーンピースのクーリー
リコッタチーズ、そら豆、ベーコン
Salmon Confit, Green peas sauce, Ricotta cheese, Fava bean
- ミズイカの瞬間マリネ、キャベツのつけ焼き
大根、マスタード、レモンのソース
Marinated Cuttlefish and Cabbage, Lemon maple sauce
- 鹿児島湾 芝海老とグリーンアスパラガスのロースト
芝海老のムース、フリット、トースト、コリアンダー
Green Asparagus with Shrimp, Toasted bread, Avocado sauce
- 屋久鹿肉のパテドカンパーニュ
キノコのグレック、栗の渋皮煮、プチサラダ
YAKUSHIMA venison Pate de campagne, pickled mushroom
- なかやま黒牛と縄文キクラゲのタルタル
味噌漬け卵黄のパウダー、マッシュルームドレッシング
Beef and Wood ear mushroom Tartar, Cured egg, Mushroom dressing
- 本日のスープ
Soup of the day
- 本日のパスタ
Pasta of the day

魚料理・甲殻類

Fish Dishes and the Crustacean

- 本日の鮮魚のポワレ、筍とあご出汁のソース
筍のロースト、季節の山菜
Pan fried Fish of the day, Bamboo shoots sauce
- 本日の鮮魚のポッシュェ、アサリと白インゲンのソース
新玉ねぎ、オータムポエム
Poached Fish of the day, Clams and white beans sauce
- 本日の鮮魚のグリエ、春キャベツとカラスミ
キャベツのピューレ、アンティボワーズソース
Grilled Fish of the day, Cabbage and Bottarga

肉料理

Meat Dishes

- 鹿児島 茶美豚ヒレ肉のオイルバス、枇杷の葉の薫り
枇杷のコンポート、白ポルトのソース
Cooked slowly KAGOSHIMA Pork fillet, White porto wine sauce
- なかやま黒牛の赤ワイン煮、アッシェパルマンティエ
ジャガイモのピューレ、グリエールチーズ
Braised NAKAYAMA Beef, Red wine sauce, "Hachis parmentier"
- さつま赤鶏 胸肉のロースト、屋久島ほうじ茶のソース
牛蒡、玄米チップス
Roasted SATSUMA Red chicken breast, Roasted green tea sauce

野菜料理

Vegetable Dishes

- 屋久トロ餅と温泉卵、野菜のデミグラスソース
YAKUTORO-MOCHI with Slow-boiled egg, Vegetable demi sauce
- 新ジャガのコンフィ、昆布香るピューレとクランブル
Spring Potato confit, Puree, Crumble, Aroma of KONBU
- 筍と牛蒡のキャラメリゼ、野菜の赤ワインソース
Caramelized Bamboo shoots and Burdock, Vegetable Red wine sauce