

"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 + ¥1,500
- 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
- 西米良サーモンと青パパイヤのマリネ、燻製バター香り
鱈のイクラの塩漬け、レモンとネギのオイル
MARINATED SALMON WITH PAPAYA, SMOKEY BUTTER SAUCE
- ミズイカとトウモロコシの温製サラダ
ピスタチオのドレッシング、ナッツのアクセント
OVAL SQUID AND CORN WARM SALAD, PISTACHIO DRESSING
- 鹿児島近海 タカエビと桃のタルタル仕立て
キャビア、パッションフルーツのソース
TAKAEBI SHRIMP AND PEACH TARTAR, PASSION FRUIT SAUCE
- 屋久鹿のチリコンカーン
自家製コーンチップス添え
YAKUSHIMA VENISON CHILI CON CARNE WITH CORN CHIPS
- なかやま黒牛のカルパッチョ
シーザーサラダ添え
KAGOSHIMA PREMIUM BEEF CARPACCIO WITH CAESAR SALAD
- 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、長命草のジェノベーゼソース
豆鼓のピュレ、金糸瓜
PAN FRIED FISH OF THE DAY, BLACK BEANS SAUCE AND CHOMEI-SO PESTO
- 本日の鮮魚のブレゼ、ペルノーソース
フヌイユ、オカヒジキ、マイクロトマト
BRAISED FISH OF THE DAY, PERNOD SAUCE
- 本日の鮮魚のグリエ、サフラン薫るソース
夏野菜のグリル添え
GRILLED FISH OF THE DAY, SAFFRON SAUCE

肉料理

MEAT DISHES

- 鹿屋 幸福豚のスペアリブ、黒酢ソース
屋久島産椎茸、サラダ添え
KAGOSHIMA PORK BBQ SPARERIBS, KUROSU SAUCE
- なかやま黒牛のブレゼ、プロヴァンス風
ズッキーニのタンバル
BRAISED NAKAYAMA BEEF, A LA PROVENCAL
- 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
- NZ産 仔羊のグリエ、月桃の香り
モロヘイヤのソース、里芋のクロメスキ
GRILLED LAMB CHOPS, NALTA JUTE SAUCE, FLAVORED SHELL GINGER

野菜料理

VEGETABLE DISHES

- 屋久島産 ジャンボ椎茸とキノアのロースト、ジンジャーバルサミコソース
ROASTED YAKUSHIMA SHIITAKE MUSHROOM WITH QUINOA, GINGER BALSAMIC SAUCE
- 赤茄子と夏野菜の詰め物、トルコ風
ROASTED EGGPLANT STUFFED SUMMER VEGETABLE

CHEF Yoshitaka Oyama