

**"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 COURSES + DESSERT + ¥1,650

**C** 前菜2品+メイン料理2品+デザート  
2 APPETIZERS + 2 MAIN COURSES + DESSERT + ¥3,300

表示価格は、サービス料と消費税が含まれております。  
※All prices are tax included.

**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
- ◆ **タカエビと柿のサラダ、柘榴のドレッシング**  
レッドアンディープ、カシューナッツクリーム、ハイビスカスパウダー  
TAKAEBI shrimp and persimon salad, pomegranate dressing, cashew nuts puree, hibiscus powder
- ◆ **屋久島産ミズイカとカリフラワーのピュレ**  
蕪のレムラードと蕪の葉のソース  
YAKUSHIMA oval squid and cauliflower puree, turnip and chrysanthemum remoulade
- ◆ **カンパチのマリネ、チョリソー風味**  
セップとジロールのオイル漬け、キャビアドオーベルジーヌ  
Spaicy marinade amberjack, mushroom marinade, eggplant puree
- ◆ **一湊醤油でマリネした、なかやま黒牛のカルパッチョ**  
味噌漬け卵黄のすりおろし、マッシュルームドレッシング  
KAGOSHIMA premium beef carpaccio, mushroom dressing, grated yolk preserved in miso
- ◆ **薩摩赤鶏ササミとブロッコリーのショーフロウ**  
からすみ、塩漬けレモンとその泡  
SATSUMA chicken and broccoli chaud-froid, bottarga, salted lemon and foam
- ◆ **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 Main Dishes**

- ◆ **本日の鮮魚と白菜のブレゼ、シェリー風味のブルブラン**  
椎茸のジュ、パッケリ、キノアとキノコのデュクセル  
Braised fish of the day with chinese cabbage, sherry beurre blanc, shiitake mushroom and quinoa
- ◆ **本日の鮮魚のポワレ、オイスターソース**  
根セロリのピュレ、菊芋のクリスプ、トリュフ  
Pan-fried fish of the day, celeriac puree, crispy sunchoke, oyster sauce
- ◆ **ayana魚介のポトフ**  
本日の鮮魚、車海老、ムール貝  
Sea food Pot-au-feu (fish of the day, prawn, mussels)

**メイン肉料理**

**Meat Main Dishes**

- ◆ **幸福豚ロース肉のグリエ、鹿児島ブラックソース**  
銀杏、南瓜、インゲンとリンゴのハッシュ  
Grilled KAGOSHIMA pork loin, vegetable hash, KAGOSHIMA black sauce
- ◆ **薩摩赤鶏胸肉のラケ、栗のブルーテ**  
フォアグラと茸のアンディープ包み  
Broilled SATSUMA chicken breast, chicory with foie gras and mushroom farce, chestnut veloute
- ◆ **なかやま黒牛のアシェパルマンティエ**  
赤ワインソース、ふだん茸のフォンダン  
Braised NAKAYAMA Beef, Red wine sauce, "Hachis parmentier"

**メイン野菜料理**

**Vegetable Main Dishes**

- ◆ **屋久トロのクリームコロッケとベジタブルポロネーゼソース**  
YAKUSHIMA yam cream croquette, vegetable bolognese sauce
- ◆ **安納芋のロースト、ブルーチーズソースとたんかんのジュ**  
Roasted sweet potato, bluechees sauce and TANKAN orange jus
- ◆ **えのきのステーキ、芝海老のコンフィソース**  
Enoki mushroom steak, sweet and sour shiba shrimp sauce