

**"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 + ¥1,650  
APPETIZER + 2 MAIN COURSES + DESSERT

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

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
- ◆ **錦江湾・薩摩甘えびとミズイカのタルタル、パン・ド・カンパーニュ添え**  
春キャベツ、マスのイクラ、イカ墨チュイル、ハイビスカスパウダー  
Satuma prawn and squid tartare with bread de campagne, hibiscus powder
- ◆ **屋久島産ソフトシェル車海老のアヒージョ**  
飛び魚のつきあげ、水イカ、キビナゴ、季節野菜  
Yakushima soft shell prawn ajillo
- ◆ **ホワイトアスパラガスとロメーヌレタスの温製サラダ仕立て**  
屋久島有精卵のポーチドエッグ  
Warm salad of white asparagus and romane lettuce, poached egg
- ◆ **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
- ◆ **屋久鹿もも肉のたたき風、ラズベリードレッシング**  
ヨーグルトソース、ハーブサラダ  
Scared YAKUSHIMA venison with herb salad, raspberry dressing
- ◆ **本日のパスタ**  
Pasta of the day
- ◆ **本日のスープ**  
Soup of the day

**メイン魚料理**

**Fish Main Dishes**

- ◆ **本日の鮮魚のフリット、春牛蒡のポーピエット**  
フキノトウのタブナード、スベルト小麦のリゾット  
Fried fish of the day with Burdock, butterbur sprout sauce, risotto of spelled
- ◆ **本日の鮮魚のポワレ、ソースヴェルジュ 赤ワインの香り**  
菜の花とポットベラマッシュルーム、香草サラダ添え  
Pan-fried fish of the day, sauce verju, red wine flavour
- ◆ **本日の鮮魚の炭火焼き、屋久島の山菜添え**  
ツワブキのピューレとソースエミュリション  
Charcoal grilled fish of the day with wild plants

**メイン肉料理**

**Meat Main Dishes**

- ◆ **天草大王120日飼育(雌鶏) 胸肉のトリュフ風味、ソースアルビュフェラ**  
コンフィ仕立てのクリュスティアン、緑レンズ豆添え  
AMAKUSA chicken breast of truffle flavor, confit-style crustian with green lentils
- ◆ **ふくどめ小牧場・サドルバック肩ロースのカスレ仕立て**  
サルシッチャソーセージと白いんげん豆  
Saddleback Shoulder Loin Cassoulet styl, sausage and white beans
- ◆ **なかやま黒牛のビール煮、フランドル風**  
屋久島産エールビール、インカのめざめ  
Beaf Stew (Carbonade flamande)

**メイン米料理・野菜料理**

**Vegetable or Rice Main Dishes**

- ◆ **花鳥賊と浅利のパエリア、サフランの香り**  
Paella of squid and asari, saffron flavor
- ◆ **竹の子と姫甘えびのブルギニオン風、屋久島クレソンの香り**  
Bourguignon style of bamboo shoots and prawn, Yakushima watercress
- ◆ **季節野菜のパートフィロ包み、完熟トマトソースとヨモギオイル**  
Seasonal vegetables wrapped in part-filo, ripe tomato sauce and mugwort oil