

極上の喜び  
Les Plaisirs de la table

キビナゴスープ  
Soupe de“Kibinago”sardine

水鳥賊 茄子 ライム  
Calmer et aubergine

歯鯉 椎茸 林檎  
Bonite grillé et shiitake champignon et pomme

車海老 タケノコ レモンの葉  
Crevette et pousses de bambou

エンドウ フォアグラ 雲丹  
Foie gras et petit pois

タカバ キャベツ 赤海老  
“Takaba”chou farci et jus de tomate

なかやま黒牛 空豆 柚子胡椒  
Bœuf grillé accompagne de légumes en jardinière

松の葉 苺 カモミール  
Fraise et feuille de pin sorbet,blanc-mange de camomille

タンカン トンカ豆 コーヒー  
Chou à la crème au fèves de“Tonka”et“Tankan”orange

コーヒーと小菓子  
Café et mignardises

*Île de Yakushima, c'est “ grace du ciel”  
La nature de l'île est une création éternelle  
La Matière pour la cuisine est une réponse de la nature  
L'Amour pour la nature de l'île,  
pour sa terre et ses gens  
produit une cuisine de l'Okas  
en témoignage de notre gratitude*

“天からの恵み”屋久島  
その悠久の時間が造り上げた島の素材  
それは天からの恵み  
この土地とそこに生きる人の豊さに  
感謝の気持ちを忘れず  
okas の料理は生まれます



*Chef de Cuisine Kenji Hayashi*