

"Blessing from YAKUSHIMA" 2016

屋久島の海と大地の恵み 2016

前菜

Appetizers

屋久島野菜の温かいサラダ スイートサワーオリーブオイル
Warm Yakushima Vegetable's and Bottarga, Sweet and Sour Olive oil

軽くスモークした首折れ鯖のサラダ シェリードレッシング
Light Smoked Yakushima Mackerel Salad, Sherry Dressing

本日の屋久島鮮魚のマリネ タンカンの香り
Fish of the day Carpaccio

屋久鹿のパテ・ド・カンパーニュ
Yakushima Venison Home made Pâte de Campagne

低温で調理した中山黒牛のカルパッチョ シーザーサラダと一緒に
Kagoshima Premium Beef Carpaccio with Caesar Salad

※屋久島烏骨鶏の卵とフォワグラのココット
Foie gras and White Silky Fowl Eggs ¥1,000

スープ・パスタ

Soup or Pasta

本日のスープ 又は 本日のパスタ (お好みで1品お選びください)
Soup of the day or Pasta of the day (Please choose of one)

※シェフズ インスピレーション (スタッフにお尋ねください)
Chef's INSPIRATION ¥1,500

※の料理については、追加料金にてお召し上がりいただけます。
All the meals contain ※ will be charged extra fee.

魚料理・甲殻類

Fish Dishes and the Crustacean

宮崎 西米良サーモンのコンフィ サラダ添え 有精卵とハーブのソース
Nishimera salmon Confit, Herb and Egg Sauce, Local Green

本日の鮮魚のグリエ アサリと春の豆と一緒に
Grilled Fish of the day, Clam and Spring Beans

※屋久島産 大車海老のオープン焼き
Broiled Yakushima junbo Shrimp ¥2,000

肉料理

Meat Dishes

鹿児島 茶美豚肩ロースのブレゼ 屋久島古代黒米のリゾット添え
Braised Kagoshima Pork with Black Rice Risotto

なかやま黒牛と季節野菜のポトフ、CUBE 仕立て
"Nakayama" Premium Beef Pot-au-feu

薩摩赤鶏のアヤナ特製フライドチキン 自家製サワークリーム添え
AYANA Special Fried chicken, House made Sour cream

なかやま黒牛のステーキ 本日の部位より
WAGYU "Nakayama" Premium Beef Steak ¥1,500 ~

チーズ

Cheese

シェフが選んだチーズ各種
Assorted Cheese selected by Chef 1 カット ¥600 盛り合わせ ¥2,500

デザート

Dessert

石焼安納芋と濃厚バニラアイスクリーム
Stone-baked Sweet Potato with Vanilla Ice Cream ¥1,200

屋久島産パッションフルーツと三岳のサヴァラン
Passion Fruit Savarin, "Mitake" Flavor ¥1,500

AYANA 特製焼き立てマドレーヌ、自家製ジャムとアイスクリーム
Freshly Baked Madleine, Seasonal Fruit Jelly, Ice Cream ¥1,000