

極上の喜び
Les Plaisirs de la table

<アミューズ>

サザエブルギニヨン 一湊沖・キビナゴ

なかやま黒牛燻製

Assortiment de amuse-gueule

<冷前菜>

屋久島産・車海老と冬野菜

船行・山田農園、赤蕪ピュレ 黒トリュフの薫り

Crevette et légumes hiver au truffe noix

<温前菜>

屋久島産・アサヒガニ

伊佐市・天日干し、ひのひかりのリゾット

Crusetillan risotto de “Asahi-gani” du pay, jus de crusutassé

<魚料理>

安房沖・桜鯛のコンフィ

麦生・和田農園、橙のブイヨン仕立て

山野草(長命草・ハンダマ・つわ葛)

Daurade confit, bouillon de “Daidai” et légumes bio

<肉料理>

長島町・なかやま黒牛ロース肉とホホ肉

2種の調理法(グリエ・プレゼ)

Bœuf grillé et son joue braisé
accompagne de légumes en jardinière

<フロマージュ>

フランス産・フロマージュ各種

Fromage frais et affinés

<デザート>

サンカラ農園、タンカンのデリス

種子島産・濃厚牛乳のブランマンジェ

Delice de “Tankan” sorbet au lait

<デザート>

屋久島産・安納芋のモンブラン

屋久島志戸子産・べにふうきのロイヤルミルクティー

Mont-blanc de “Annouimo” aux glace “Kokutou”

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

