

**Amuse**

タカエビと日向夏のタルタル  
 古参竹とサドルバックの生ハム  
 屋久島産トマトとモッツァレラチーズの塩麴和え

**前菜**

屋久鹿ロース肉とホワイトアスパラガス  
 屋久島産野イチゴのソース

**温前菜**

フォアグラのポワレと野生のクレソン  
 ビワのコンポート、黒酢の薫り

**魚料理**

アカバラのコンフィ  
 鹿児島郷土料理【茶節】をイメージして

**肉料理**

鹿屋 ふくどめ牧場 サドルバック豚のロースト  
 シェリービネガーソース

**デザート**

“太古 屋久の島” のババ  
 サンカラ特製デザートブッフェ

2018年4月27日~5月6日



# 本坊酒造株式会社

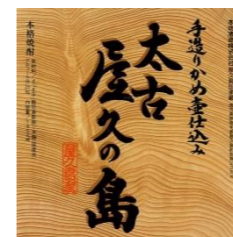
**たんかん酒**

屋久島の春を告げる果物「たんかん」と  
 屋久島の森で採取した「屋久島千寿天然酵母」で造った  
 お酒の爽やかなりキュール。  
 鼻孔をくすぐるたんかんの香りをお楽しみください。



**太古 屋久の島**

鹿児島産「黄金千貫」を原料に、屋久島の柔らかな水を使い  
 昔ながらの甕壺仕込みで造られる、屋久島伝承蔵杜氏 渾身の焼酎。  
 バランスを崩さないギリギリの加水をした水割りです。



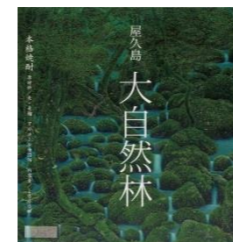
**大自然林 芋**

屋久島産「白豊」の甘い香りが口いっぱい広がる、  
 香り豊かな芋焼酎。香りとは裏腹にすっきりとした  
 のど越しを、オン・ザ・ロックで。  
 焼酎に慣れていない方や女性にもお勧めです。



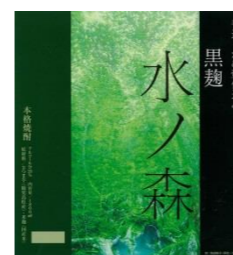
**大自然林 麦**

契約農家栽培の鹿児島産大麦を精麦(日本酒のように磨く)し、  
 雑味を少なくすっきりとした風味の麦焼酎。  
 柔らかな香りを最大限楽しんでいただけるよう、  
 人肌の温度でのお湯割りで。



**水ノ森**

屋久島の柔らかい「水」、良質のサツマイモ「白豊」、  
 力強い「黒麴」屋久島の自然を表現した1本。  
 黒麴×甕壺仕込み由来の「甘み」「コク」「旨み」と  
 天然酵母「蔵の精」由来の豊かな香りを  
 オン・ザ・ロックでお楽しみください。



本坊酒造 杜氏  
 鮫島 巧太  
 Kouta Samejima

×

ayana Chef  
 小山 良孝  
 Yoshitaka Oyama