

# "BLESSING FROM YAKUSHIMA" 2016

屋久島の海と大地の恵み 2016

## 前菜

## APPETIZERS

S.S.S サンカラ鯖サラダ  
LIGHT SMOKED YAKUSHIMA MACKEREL SALAD

西米良サーモンのマリネ、ハイビスカスのソース  
MARINATED SALMON, HIBISCUS SAUCE

本日の屋久島鮮魚のタルタル、グリーンピースのクーリー  
FISH OF THE DAY TARTAR, GREEN PEAS COULIS

屋久島産 ミズイカとアスパラガスのカルボナーラ仕立て  
YAKUSHIMA CUTTLERFISH WITH GREEN ASPARAGUS, CARBONARA SOURCE

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

純血サドルバック豚のBBQ タコス仕立て  
PULLED BBQ PORK TACOS

屋久島産野菜とカラスミ、ウニのソース  
YAKUSHIMA VEGETABLES WITH BOTARGO, UNI SAUCE

※ 屋久島産スイートコーンとフォワグラのポワレ、コーンのワッフル添え ¥1,000  
FOIE GRAS AND CORN WITH WAFFLES, CACAO SOUR

## スープ・パスタ

## SOUP OR PASTA

本日のスープ 又は 本日のパスタ(お一つお選びください)  
SOUP OF THE DAY OR PASTA OF THE DAY (PLEASE CHOOSE OF ONE)

※のお料理は、追加料金にてお召し上がり頂けます。  
All the meals contain "※" will be charged extra fee.

## 魚料理・甲殻類

## FISH DISHES AND THE CRUSTACEAN

本日の鮮魚と季節野菜のグリエ ジンジャーバルサミソース  
GRILLED FISH OF THE DAY, GINGER BALSAMIC SAUCE

本日の鮮魚のブレゼ、ビネガーソースとタップナード添え  
BRAISED FISH OF THE DAY, SOUR SAUCE AND TAPENADE

本日の鮮魚のヴァプール、豆鼓のペーストとトマトのブイヨン  
POACHED FISH OF THE DAY, BLACK BEANS SAUCE AND TOMATO BOUILLON

※ 屋久島産 大車海老と魚介のブイヤベース ¥2,000  
YAKUSHIMA JUNBO SHRIMP BULLABASE

## 肉料理

## MEET DISHES

鹿児島 茶美豚肩ロースの炭火焼き 白いんげんとバジル  
GRILLED KAGOSHIMA PORK, WHITE KIDNEY BEANS AND BASIL

なかやま黒牛のブレゼ、アンティボワーズソース  
BRAISED "NAKAYAMA" PREMIUM BEEF, SAUCE ANTIBOISE

胡桃をまとった薩摩赤鶏とそのソーセージ  
KAGOSHIMA RED CHICKEN BREAST WITH WALNUT, CHIKEN SAUSAGE

※ なかやま黒牛のステーキ 本日の部位より ¥1,500  
WAGYU "NAKAYAMA" PREMIUM BEEF STEAK

※ サンカラサーフアンドターフ ¥3,000  
SANKAR "SURF AND TURF"

## 野菜料理

## VEGETABLES DISHES

屋久島産ズッキーニのロースト  
ROASTED ZUCCHINI WITH QUINOA, SUNCHOKE PUREE

屋久島産バターナッツスクワッシュのステーキ  
BUTTERNUT SQUASH STEAK, VEGETABLE DEMI SAUCE

## 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