

## 屋久島の海と大地の恵み

### A 前菜2品+メイン料理+デザート

2 APPETIZERS + MAIN DISH + DESSERT

### B 前菜+メイン料理2品+デザート

+ ¥1,980

APPETIZER + 2 MAIN DISHES + DESSERT

### C 前菜2品+メイン料理2品+デザート

+ ¥3,630

2 APPETIZERS + 2 MAIN DISHES + DESSERT

ayanaではその日の気分でお楽しみ頂けるプリフィックススタイルをご用意しております。

Aコース〈前菜2品・メイン1品〉がスタンダードなコースとなっております。

前菜は2～4ページ、メインは5～7ページからお選び頂きます。

B.CコースはAコースとの品数が異なるため追加料金を頂戴しております。



Japanese Local Foodの記載がある料理は郷土料理をsankara風にアレンジした1皿となっております。

※入荷状況により写真の内容と異なる場合がございます、ご了承くださいませ。

At ayana, we offer prix fixe menu that you can enjoy depending on your mood of the day.

Course A is the standard course: 2 appetizers and 1 main dish.

Please choose your appetizers from pages 2-4 and main dishes from pages 5-7.

There is an additional charge for course B or C, but the number of dishes will be different from course A.



Dishes marked as "Japanese Local Food" are the local cuisine customized in sankara style.

Please note that some ingredients are subject to change.

# ayana

表示価格は、サービス料と消費税が含まれております。

Tax and service charge are included.



# Appetizers

前 菜

S.S.S サンカラ サバ サラダ  
半熟玉子 フライドオニオン  
シェリーヴィネグレット

Chopped Yakushima mackerel salad,  
fried onion chips, soft-boiled local egg,  
sherry vinaigrette



月日貝のベニエ ポンカン  
ウイキョウ 自家製カラスミ

Fried saucer scallop, ponkan orange sauce,  
fennel mouse, homemade bottarga



大隅鰻と里芋のタルトレット  
ポルトソース 木の芽の香り

Tartlet of grilled eel from Kagoshima with taro,  
port wine sauce, Japanese pepper leaf





# Appetizers

前 菜

なかやま黒牛とビーツのタルタル  
マスタードクリーム

Nakayama black beef tartar  
with roasted beets, mustard cream



安納芋とフォアグラのテリーヌ  
桺志田黒酢

Terrine of foie gras and sweet potato,  
Kagoshima black vinegar



茸のロースト トリュフの香り  
屋久島有精卵のポーチドエッグ

Roasted mushrooms with poached egg,  
truffles and burdock chips





# Appetizers

前 菜

※内容は別のボードをご覧ください

※Please refer to the board

本日のスープ Soup of the day



本日のパスタ Pasta of the day





# Fish for Main Dishes

## メイン魚料理

鮮魚のデュグレレ風  
ジャガイモガレット  
トマトのコンフィ 月桃の香り

Yakushima fish à la Dugléré  
with potato galette, tomato confit,  
shell ginger aroma



鮮魚のポワレ 蕪のヴルーテ  
柚子 サワークリーム

Pan-roasted Yakushima fish, turnip velouté,  
yuzu aroma, rice puffs, sour cream



屋久島産 首折れ鯖のすき焼き  
季節野菜 豆腐 生そうめん  
(屋久島の郷土料理)

“Saba-sukiyaki,” local cuisine of  
Yakushima local mackerel hot pot  
with seasonal vegetables,  
local tofu, somen noodles





# Meat for Main Dishes

## メイン肉料理

幸福豚のタジン蒸し  
アゴ出汁 季節野菜  
ポン酢と自家製の食べるラー油

Kofuku pork and seasonal vegetables  
steamed in a tagine, flying fish broth,  
ponzu sauce and homemade crunchy chili oil



屋久鹿の赤ワイン煮込み  
栗粉のパスタ 林檎 赤スグリ

Red wine stew of Yakushima venison,  
chestnut flour pasta, apple and red currant



地頭鶏と黒米のファルシ  
菊芋 ペリグーソース

Miyazaki Jitokko chicken  
stuffed with black rice,  
Jerusalem artichoke,  
périgueux sauce





# Vegetable and Rice for Main Dishes

メイン米料理・野菜料理

## 屋久島産 アカバラのりゅうきゅう丼 出汁茶漬け(大分県の郷土料理)

Rice bowl of "Ryukyu," local cuisine of Oita  
soy sauce-marinated local amberjack  
with dashi soup



## ポットベラのムサカ仕立て 野菜ボロネーゼ よかたん豆腐 カシューナッツ

Moussaka-style jumbo mushroom,  
vegetable bolognese,  
local Yakushima tofu, cashew nuts

## sankaraパエリア

## 屋久島産 花イカと姫甘エビ

Paella with Yakushima seasonal squid  
and Kagoshima sweet shrimp





