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で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、 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

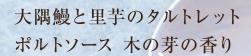
S.S.S サンカラ サバ サラダ 半熟玉子 フライドオニオン シェリーヴィネグレット

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



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 桷志田黒酢

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









