

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

+ ¥2,200

APPETIZER + 2 MAIN DISHES + DESSERT

C 前菜2品+メイン料理2品+デザート

+ ¥3,900

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ます。

前菜は2～4ページ、メインは5～8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。

※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 5-8.

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

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



鹿児島県産
鰹の炭火焼き
ハンダマ 屋久島有精卵

Charcoal-grilled bonito,
okinawan leafy green,
local egg yolk sauce



西米良サーモンのコンフィ
自家菜園ハイビスカスローズル
ディルとウイキョウ 青リンゴ

Nishimera salmon confit,
homegrown hibiscus roselle sauce,
dill and fennel oil, green apple purée



鹿児島県産
月日貝のベニエ
季節の茸 バターナッツ

Japanese moon scallop fritter,
seasonal mushrooms duxelles,
butternut squash purée



屋久島産
縄文牛の牛タンと
かわひこのプレッセ

Pressed Yakushima jomon beef tongue
and taro, lemon purée



安納芋のサラダ仕立て
ふくどめ小牧場のベーコン
屋久島有精卵とアンチョビのサバイヨンソース

Sweet potato salad, Kagoshima pork bacon,
sabayon sauce with local egg and anchovies



飛魚とレンコン饅頭
柚子風味のアゴ出汁
自家製麦味噌

Flying fish and lotus root dumpling,
flying fish broth with yuzu citrus aroma,
homemade barley miso foam



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

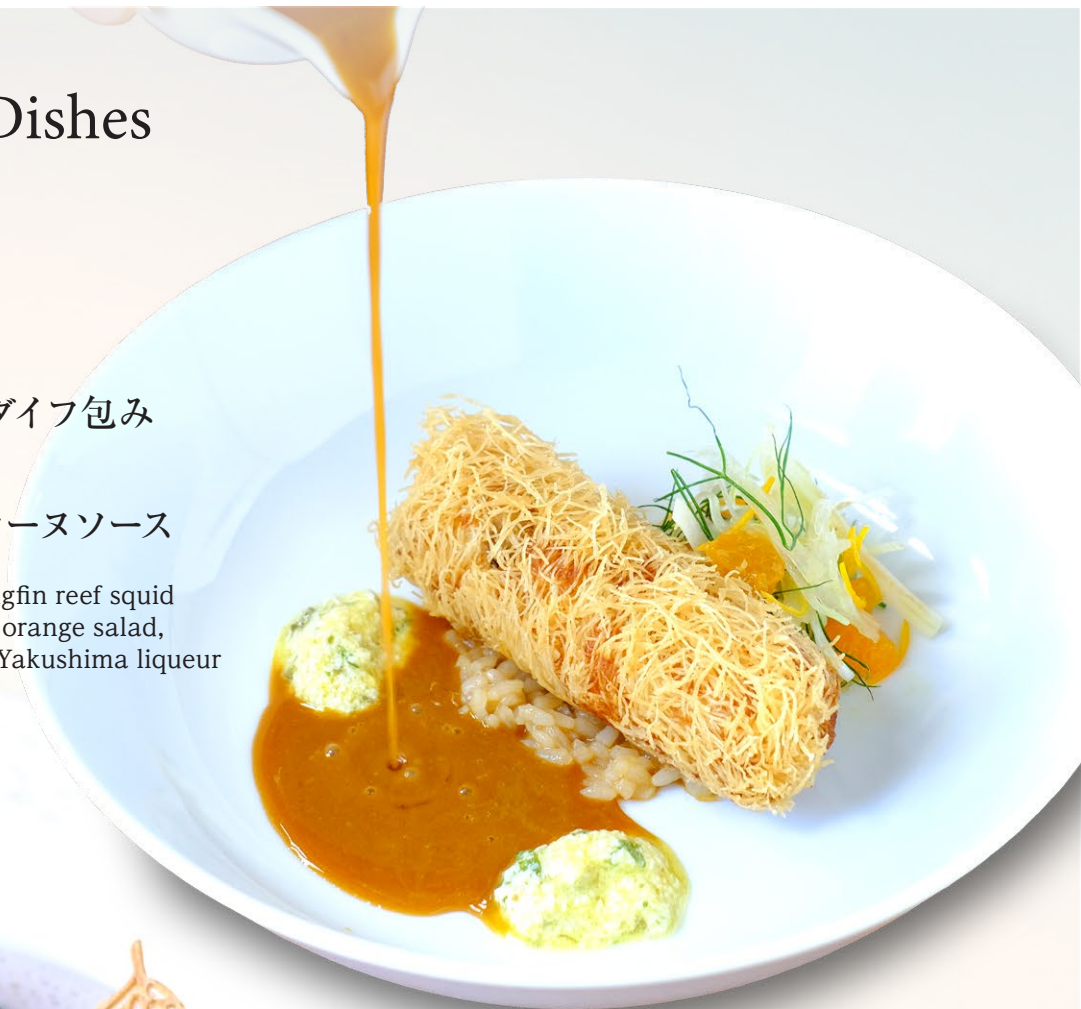
屋久島産

伊勢海老と水イカのカダイフ包み

ウイキョウ 柑橘

GAJUと生姜のアメリケーヌソース

Yakushima spiny lobster and bigfin reef squid wrapped in kadaifi, fennel and orange salad, americane sauce with “GAJU” Yakushima liqueur and ginger flavor



鮮魚と椎茸のヴァプール

シャンパンソース

Steamed Yakushima fish with shiitake mushrooms and champagne sauce

屋久島産

首折れ鯖のすき焼き

季節の野菜 豆腐 生そうめん

“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

越後真鴨 -翠- のロティ
菊芋 スモモのアグロドルチェ

Roasted mallard duck from Niigata,
Jerusalem artichoke, plum agrodolce



屋久鹿とサルシッチャの小松菜包み
コンソメ 海苔のオイルとチップ

Yakushima venison and Kagoshima pork salsiccia
wrapped in Japanese mustard spinach,
venison consommé, seaweed oil and chips

ふくどめ小牧場 幸福豚
フィレ肉のパン粉焼き
季節の茸 発酵白菜のパニプリ

Bread-crusted Kagoshima pork fillet,
roasted seasonal mushrooms,
Pani puri of fermented napa cabbage



Chef's special

鹿児島県産
なかやま黒牛の炭火焼き

Charcoal-grilled Nakayama black beef steak

追加料金 / Upgrade Option

100g～ + ¥2,100/100g

※写真は約150gです

*The portion in the photo is 150g

Chef's special

屋久島産
縄文牛の赤ワイン煮込み

Red wine stew of Jomon beef from Yakushima

追加料金 + ¥2,100
Upgrade Option

Vegetable and Rice for Main Dishes

メイン米料理・野菜料理

新米と縄文水

縄文牛の時雨煮

飛魚味噌 大根醤油漬け

飛魚と鰹の合わせ出汁

New harvest rice cooked with Jomon water,
three kinds of condiments with simmered
Jomon beef, flying fish miso, soy-marinated
Japanese white radish pickles,
Dashi soup of flying fish and bonito



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