

## 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、  
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



鱈のたたき 屋久杉のスモーク  
屋久塩 一湊醤油 自家製ポン酢  
(高知県の郷土料理)

Lightly seared bonito with Yakusugi cedar  
smoke, a traditional local cuisine of Kochi,  
Yakushima sea salt, sweet soy sauce  
and house-made ponzu vinegar



水イカとキャベツ ライム  
アンチョビクリーム

Lightly cooked squid and cabbage  
with lime and anchovy cream sauce



# Appetizers

前 菜

ホワイトアスパラガスと  
屋久島有精卵のカルボナーラ  
生ハム ルッコラ

Boiled white asparagus and  
Yakushima local egg carbonara  
with prosciutto chips and arugula salad



フォアグラのテリーヌ  
実エンドウ GAJU

Foie gras and green pea terrine with  
GAJU liqueur from Yakushima



屋久島ウコンのトルティーヤ  
なかやま黒牛のローストビーフ  
山菜 酢味噌

Yakushima turmeric tortilla with roasted  
Nakayama black beef, wild vegetables  
and vinegared miso



# 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

鮮魚と蛤、筍のヴァプール  
ハマグリのスープ 知覧茶オイル

Steamed Yakushima fish with clams and bamboo shoots, served in a clam broth and green tea oil



鮮魚とあおさ海苔のヴィエノワーズ  
山菜フリット ヴァンブランソース

Yakushima fish with a viennoise crust, wild vegetable fritters and white wine sauce



屋久島魚介と菜の花の  
ヴォロヴァン

Vol-au-vent of Yakushima  
seafood and rapeseed  
blossoms



# Meat for Main Dishes

メイン肉料理

オーストラリア産仔羊のロティ  
ナヴァランプラントニエール 蕪 クミン

Roasted Australian lamb and lamb and  
turnip stew with cumin aroma



みやざき地頭鶏と  
コンテチーズのコルドンブルー  
屋久島たんかんソース  
クレソンサラダ

Cordon bleu of Miyazaki chicken and  
Comté cheese with Yakushima tankan  
sauce and watercress salad

屋久鹿の赤ワイン煮込み  
新玉ねぎのロースト

Red wine stew of Yakushima venison  
and roasted seasonal onion



# 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井  
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



屋久トロの山芋鉄板

サバ節のウスターソース

自家製柚子胡椒マヨネーズ

(福岡県の郷土料理)

Yakushima toro yam iron-plate pancake,  
a local cuisine of Fukuoka



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



