

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 | + ¥2,100 |
| | APPETIZER + 2 MAIN DISHES + DESSERT | |
| C | 前菜2品+メイン料理2品+デザート | + ¥3,800 |
| | 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5〜8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。



Japanese Local Foodの記載がある料理は郷土料理をsankara風
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 5-8.

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



車海老とアスパラガス 海老団子
ココナッツのアメリカヌソース

Warm salad of tiger prawn
and asparagus with shrimp dumpling,
coconut Américaine sauce



大隅鰻 翡翠茄子
鰹出汁のジュレ

Osumi eel, deep fried eggplant
and bonito dashi jelly



Appetizers

前 菜

フォアグラのカタラーナ
玉蜀黍 屋久島コーヒー

Foie gras Catalana, sweet corn and
Yakushima coffee



蛸と牡蠣のアヒージョ
バジルとレモン

Ajillo with octopus and oyster,
basil and lemon



アカバラのセビーチェ
季節の柑橘 ミント

Ceviche of lokal "Akabara"
amberjack with seasonal citrus
and fresh mit



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

鮮魚の炭火焼き
季節野菜 屋久島の塩

Char-grilled Yakushima fish
and seasonal vegetables,
Yakushima salt



鮮魚のヴァプール 大葉
ヴァンブランソース

Steamed Yakushima fish,
shiso herb and white wine sauce

水イカ 冬瓜 おこげ

Starchy sauce with local
squid, winter melon and
crispy rice



Meat for Main Dishes

メイン肉料理

仔羊のBBQ仕立て

ケフタハンバーグ ロメスコソース

Grilled lamb BBQ style,
Kofta hamburger steak,
romesco sauce



みやざき地頭鶏のヴィエノワーズ
もも肉のコンフィ リリコイマスタード
シュプリームソース

Miyazaki "Jitokko" chicken Viennoise,
chicken thigh confit, passionfruit mustard
and Suprême sauce



ふくどめ小牧場

幸福豚皮付きバラ肉の煮込み

ウイスキー“津貫”

Kagoshima "Kofukuton" pork
belly stew with whisky of "Tsunuki"



Chef's special

鹿児島県産 なかやま黒牛の炭火焼き

Charcoal-grilled Nakayama premium 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

季節野菜のてんぷら
屋久島茶そば
トマト出汁のスープ

Seasonal vegetable tempura with
Yakushima green tea soba,
tomato dashi soup



屋久島産 飛魚の一夜干し
自家製麦味噌の冷や汁
(宮崎の郷土料理)



“Hiyajiru,” local cuisine of Miyazaki
hot white rice with dried flying fish
chilled homemade barley miso soup,
a selection of condiments



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

