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九州の郷土料理を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 of Kyushu 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.

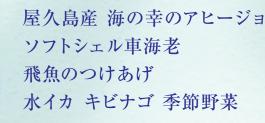
Appetizers

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





Yakushima seafood and vegetable ajillo, soft-shell prawn, squid, deep-fried flying fish ball

ホワイトアスパラガスと 屋久島有精卵の温製サラダ ふくどめ小牧場ベーコン トリュフヴィネグレット

Warm salad of white asparagus and local egg, Fukudome small farm bacon, truffle vinaigrette



Appetizers

前菜

屋久島産 車海老のハトシ 柚子味噌添え (長崎県の郷土料理)

"Hatoshi," local cuisine of Nagasaki Yakushima shrimp toast with yuzu-flavored miso sauce







鹿児島・日置の月日貝 ラヴィオリ仕立て ペルノー香るクリームソース

Ravioli-style moon scallop from Hioki, Kagoshima, Pernod-scented cream sauce

鰹のレアカツ 屋久島クレソンのサラダ グリビッシュソース

Lightly seared bonito cutlet with Yakushima watercress salad, gribiche sauce



Appetizers

前菜

※内容は別のボードをご覧ください

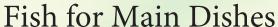
**Please refer to the board

本日のスープ Soup of the day



本日のパスタ Pasta of the day





(メイン魚料理

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







Braised Yakushima fish, variations of local cabbage, Emulsion sauce

本日鮮魚のポワレ 島の山菜 自家製からすみ 麦味噌香るヴァンブランソース

Pan-seared Yakushima fish, local wild vegetables, homemade bottarga, barley miso-infused white wine sauce



Meat for Main Dishes

メイン肉料理

オーストラリア産 仔羊のロースト 人参とクミンのソース

Roasted Australian lamb, carrot and cumin flavor





みやざき地頭鶏のポワレ 新じゃがいものヴルーテ 屋久島たんかんソース

Pan-seared Miyazaki chicken, seasonal potato velouté, Yakushima Tankan citrus sauce

ふくどめ小牧場 幸福豚と新玉ねぎの炭火焼き 屋久島黒にんにくと豆鼓

Char-grilled Kofuku pork from Fukudome small farm and seasonal onion, Yakushima black garlic and fermented black bean paste



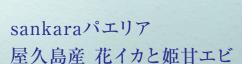


メイン米料理・野菜料理

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





Paella with Yakushima seasonal squid and Kagoshima sweet shrimp



季節野菜のパートブリック包み 完熟フルーツトマトソース

Phyllo-wrapped seasonal vegetables ripe fruit tomato sauce

