

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ます。

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



大隅うなぎとオカワカメ
胡瓜のうざく



“Uzaku,” local cuisine from Kansai region
delicate vinegared eel from Kagoshima,
cucumber and Madeira vine (okawakame)

アスパラガスと屋久島有精卵のコンフィ
エストラゴン香るクリームソース

Asparagus with Yakushima local egg confit,
estragon-flavored cream sauce



Appetizers

前 菜

鰹とアボカドのポキ
喜界島ゴマ油の香り

Poke of avocado and
Kagoshima bonito,
sesame oil from Kikai-Jima



スイカのガスパチョ
薩摩甘えびのミキュイ

Watermelon gazpacho,
slightly cooked Kagoshima sweet shrimp

まくわ瓜とサドルバック生ハム
ブッラータチーズのサラダ

Salad of Yakushima Makuwa melon,
cured saddleback ham and burrata cheese



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

鮮魚とレモン香るアクアパッツァ

Lemon-scented Aqua Pazza with Yakushima fish



鮮魚のカダイフフリット 季節野菜のピューレとカポナータ

Yakushima fish kadaif fritter,
seasonal vegetable purée & caponata



鮮魚のポワレ 大葉のブルブランソース

Pan-roasted Yakushima fish,
shiso herb infused beurre blanc sauce



Meat for Main Dishes

メイン肉料理

みやざき地頭鶏と
フォアグラのガランティース
トリュフのヴィネグレット

Miyazaki Jitokko chicken and foie gras Galantine,
truffle vinaigrette



オーストラリア産 仔羊のロースト
ひよこ豆のエスプーマとタップナード

Roasted Australian lamb rack,
chickpea moose, tapenade

ふくどめ小牧場
幸福豚と柚子わさびの
天火焼き

Oven-roasted "Kofuku Pork"
from Fukudome small farm,
yuzu wasabi sauce



Vegetable and Rice for Main Dishes

メイン米料理・野菜料理



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



季節野菜と
屋久島有精卵のキッシュ

Quiche with Yakushima vegetables
and local egg,
served with fresh green salad

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

