

## 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九州の郷土料理を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 5-7.

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  
シェリードレッシング

Chopped Yakushima mackerel salad,  
fried onion chips, soft-boiled local egg,  
sherry vinaigrette dressing



屋久島産 海の幸のアヒージョ  
ソフトシェル車海老  
飛魚のつけあげ  
水イカ キビナゴ 季節野菜

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

鰹の炙りと焼き茄子のマリネ  
ラビゴットソース  
ハーブサラダ添え

Marinated eggplant and seared  
bonito, ravigote sauce, herb salad



# Appetizers

前 菜

屋久島産 アカバラの“りゅうきゅう”  
アカバラの漬けと薬味  
(大分県の郷土料理)

“Ryukyu,” local cuisine of Oita  
soy sauce marinated local  
amberjack with white radish,  
Japanese basil and pickled ginger



サンカラガーデンサラダ  
(ハンダマ、みつば、オカワカメ)  
鹿児島 ふくどめ小牧場 幸福豚  
トリュフヴィネグレットソース

Sankara garden salad with Koufuku-pork  
from Kagoshima,  
home-grown Japanese wild parsley and  
local spinach, truffle vinaigrette dressing,  
shredded Comté cheese



なかやま黒牛  
もも肉のカルパッチョ風  
味噌漬け卵黄のパウダー  
マッシュルームドレッシング

Nakayama premium beef carpaccio,  
mushroom dressing salad,  
miso marinated egg yolk powder



# 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 首折れ鯖のすき焼き  
(屋久島の郷土料理)  
季節野菜 豆腐 生そうめん

"Saba-sukiyaki," local cuisine of Yakushima  
local mackerel hot pot with seasonal  
vegetables, local tofu, somen-noodle



舌平目のボンファム風  
ベルモット香る  
クリームソースのサバイヨン  
グラタン風

"Bonne Femme," gratin of sole  
with vermouth flavored cream  
sauce and sabayon whip

屋久島鮮魚と月日貝  
季節野菜の炭火焼き  
ロメスコソース

Char-grilled Yakushima fish and  
Japanese moon scallop, romesco sauce



# Meat for Main Dishes

メイン肉料理

## みやざき地頭鶏のポワレ 菊芋のピューレ

Pan-roasted Miyazaki chicken,  
puree and chips of Jerusalem  
artichoke



## オーストラリア産仔羊のカダイフ包み トマトコンフィとブラックオリーブの コンディモン

Kadaifi fritter of Australian lamb back,  
oil-cooked tomato and black olive,  
puree of egg plant



## なかやま黒牛の赤ワイン煮込み 有精卵のラビオリ仕立て

Nakayama premium beef stew of red wine,  
local egg ravioli



# Vegetable and Rice for Main Dishes

メイン米料理・野菜料理

安納芋のロースト  
ブルーチーズのブルブランソース  
ナッツのアクセント

Butter roasted Kagoshima sweet potato  
with blue cheese sauce, cocked spinach,  
crushed nuts



Japanese  
Local  
Food

冷や汁(宮崎県の郷土料理)  
御飯 飛魚のつみれと首折れ鯖  
自家製麦味噌

"Hiyajiru," local cuisine of Miyazaki  
cold soup of homemade barley miso with  
rice, flying fish dumplings, local mackerel



屋久島産 花鳥賊と  
浅利のパエリア

Paella of local squid and clam



