

Dinner Menu

Chefs' Selection ~ "KAGOSHIMA" Course ~

シェフズセレクション ~鹿児島コース~

~冷前菜~

Marinated Amberjack with Bonito flavor
カンパチの金柑マリネ カツオ風味の泡と共に



~温前菜~

"KURO SATSUMA" Chicken Confit
黒さつま鶏のコンフィ



~スープ~

Saucer Scallop and Okra Chowder
月日貝とオクラのチャウダー



~魚料理~

Grilled Grouper with Wood Ear Mushroom and AOSA Sauce
マハタのグリル きくらげと青さの白ワインソース



~肉料理~

Grilled "KAGOSHIMA" Black Beef Fillet with Black Vinegar Béarnaise Sauce
鹿児島黒牛フィレ肉のグリル 黒酢のベアルネーズソース



~デザート~

"KAGOSHIMA" Tea Mousse and Black Shine Muscat Jelly
鹿児島茶のムースとブラックシャインマスカットのゼリー



Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥22,000

★...アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください
Please ask the staff details about allergy.



※入荷状況により食材の変更があります。
表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.

Seasonal Dinner Course

*** 5 Dishes Course ***


Grilled Bonito and Poached Lobster with Lobster Soup Jelly

カツオのグリルとオマール海老のポッシェ フォンドオマールジュレ 


Girolle Mushroom Consommé Soup

ジロール茸のコンソメスープ  

Grilled Filefish with Crème Coquillage Sauce

カワハギのグリル クレームコキヤージュソース 

Grilled Golden Sea Bream with Meuniere Butter Sauce

金目鯛のグリル ムニエルバターソース  +1,500

Grilled Duck Loin

鴨ロースのグリル

Grilled New Zealand Beef Filet

ニュージーランド産 牛フィレ肉のグリル +2,500

Pistachio Mousse

ピスタチオムース   




Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶


¥13,000

*** 6 Dishes Course ***

Pork Rilette Gougères

ポークリエットのグジェール   


Grilled Bonito and Poached Lobster with Lobster Soup Jelly

カツオのグリルとオマール海老のポッシェ フォンドオマールジュレ 

Girolle Mushroom Consommé Soup

ジロール茸のコンソメスープ  

Grilled Seaperch Marseille style

アカムツのグリル マルセイユ風 

Grilled "SHIAWASEKIZUNA" Beef Fillet

幸せ絆牛フィレ肉のグリル

Caramel Marron Sale


カラメルマロンサレ   

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥17,000

3 Types of Sauces (Red Wine Sauce, Salsa Sauce, Kujo Green Onion and Black Pepper Sauce)

ソース3種 (赤ワインソース、サルサソース、九条ネギと黒胡椒ソース) 

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください
Please ask the staff details about allergy.



※入荷状況により食材の変更があります。
表示料金は消費税・サービス料込となっております。
All prices are inclusive of service charge and tax.

Dinner Menu

Seafood Platter

※ for Two / 2名様より

シーフードプラッター

Cold Seafood Plate (King Crab, Shrimp, Marinated Scallop) & Mixed leaf Salad



冷製シーフード(タラバガニ、有頭海老、ホタテ貝のマリネ) & ミックスリーフサラダ

Please enjoy Appetizer with Cocktail Sauce
前菜はカクテルソースでお楽しみ下さい。

Hot Seafood Lineup

Salmon

サーモン

Langoustine

赤座海老

Clam with Garlic Butter

大粒蛤ブルギニヨン風

Octopus

真蛸

French Fries

フライドポテト



Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥13,000

Please enjoy Seafood dishes with 3 kinds of Sauces

(Salsa Sauce, Iburigakko Tartare Sauce, Grilled Lemon)

料理は3種類のソースでお楽しみ下さい。

(サルサソース、いぶりがっこのタルタルソース、グリルレモン)



“KAGOSHIMA” Black Meat Platter

※ for Two / 2名様より

鹿児島ブラックミートプラッター

Black Pork Coppa Caesar Salad

黒豚コッパのシーザーサラダ



Meat Lineup

Black Beef Round

黒牛モモ肉

Black Pork Shoulder Loin

黒豚肩ロース

Black “SATSUMA” Chicken Thigh

黒薩摩鶏モモ

Black Pork Frankfurter & Chorizo

黒豚フランクフルト & チョリソー

Grilled Vegetables

グリル野菜

Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥13,000

Please enjoy Meat dishes with 4 kinds of Condiments
(Black Vinegar Mustard, Black Pork Miso, “BOUNOTUNOHANA” Salt, Salsa Sauce)

料理は4種類のコンディメントでお楽しみ下さい。

(黒酢マスタード、黒豚みそ、坊津の華(塩)、サルサソース)

※入荷状況により食材の変更があります。

表示料金は消費税・サービス料込となっております。

All prices are inclusive of service charge and tax.

★…アレルギーにつきましてはスタッフまでお聞きください

Please ask the staff details about allergy.



卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに くるみ
Eggs Milk Wheat Buckwheat Peanut Shrimp Crab Walnut