

# 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~

"SATSUMA HAYATO" Prawn and Grilled Tuna with Sakurajima Daikon Radish  
薩摩隼人車海老とマグロ頭肉の炙り 桜島大根のヴェール



~温前菜~

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



~スープ~

Amusium Japonicum and Okra Chowder  
月日貝とオクラのチャウダー



~魚料理~

Grilled Queen Snapper with White Wine Sauce Matcha flavor  
浜鯛のグリル 霧島有機抹茶風味の白ワインソース



~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~

Sweet Potato Brulee with Lemon Compote  
マロンゴールドブリュレとレモンのコンポート



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.