

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.



卵
Eggs



乳
Milk



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanut



えび
Shrimp



かに
Crab



くるみ
Walnut

※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

“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& Chorizo

Grilled Vegetables

グリル野菜

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)

Dessert ★

デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

★…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

¥13,000

※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.