

アラカルトメニュー

《Entrees 前菜》

鹿児島県産紅はるかのクリームスープ	¥ 800
鹿児島県産カツオのグリル フルーツトマト セルヴェルドカニユ	¥ 1,800
軽くスモークした鹿児島県産カンパチ 紅甘夏とオリーブのヴィネグレット	¥ 2,300
さつま若しゃものガランティーヌ 初夏の野菜とラヴィゴットソース	¥ 2,800
パテ・クルート (ハーフ)	¥ 2,000
パテ・クルート	¥ 3,600



《Plats メイン》

鹿児島県産月日貝のミキユイ 鹿児島県産あおさ海苔の海藻バター	¥ 2,500
イサキの炭火焼き 鹿児島県産ソデイカのジュリエヌ ハーブの香り	¥ 2,800
鹿児島県産黒豚の赤ワイン煮込み さつま麦みその香り	¥ 2,800
フォアグラを詰めたさつま若しゃものムース 桜島大根のアクセント	¥ 4,000
オーストラリア産仔羊のTボーンステーキ 新ニンニクと季節野菜添え	¥ 4,300
国産牛ロースの炭火焼き 季節野菜添え	¥ 4,300

《Desserts デザート》

アイスクリーム・シャーベット	¥ 600
クレームカラメル“高砂の夕日”	¥ 600
鹿児島県産黒糖のチュロスとアイスクリーム 焼酎香るチョコレートソース	¥ 900
季節のフルーツカクテル スパークリングワインのジュレ	¥ 1,500
知覧茶と紅甘夏のパルフェ	¥ 1,800

《Pain パン》

フランス産小麦・塩を使ったリュスティックと 甘さを抑えたブリオッシュ	¥ 450
---------------------------------------	-------



※写真はイメージです。

※表記料金には税金・サービス料が含まれております。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまはスタッフにお申しつけください。

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。