うんまか！南の宝箱 5/1〜6/30
鹿児島グルメフェア

17：30〜21：30 （20：30L.O. コースは20：00L.O）
※土・日曜日、祝日は17：00〜

ディナーコース

Lien ～リアン～ 8,500円

アミューズ
季節のクリームスープ
★「前菜」より1品お選びください
★「メイン」の魚料理より1品お選びください
★「メイン」の肉料理より1品お選びください
★「デザート」より1品お選びください
パン
ブレンドコーヒー または 紅茶

Ruban ～リュバン～10,500円

アミューズ
季節のクリームスープ
★「前菜」より2品お選びください
★「メイン」の魚料理より1品お選びください
★「メイン」の肉料理より1品お選びください
★「デザート」より1品お選びください
パン
ブレンドコーヒー または 紅茶

※別途アラカルトメニューもご用意しております

プリフィックスメニュー

※一部メニューに追加料金がかかります

《Entrees 前菜》

パテ・クルート（ハーフ）
鹿児島県産カツオのグリル フルーツトマト　セルヴェルドカニュ
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　【+500円】
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　【+1,000円】
パテ・クルート（1枚判）　【+1,500円】

《Plats メイン》

鹿児島県産月見貝のミキュイ　鹿児島県産あおさ海苔の海藻バター
イサキの炭火焼き 鹿児島県産ソデイカのジュリエンヌ ハーブの香り　【+300円】
鹿児島県産黒豚の赤ワイン煮込み　さつま麦みその香り
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　【+1,200円】
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　【+1,500円】
国産牛ロースの炭火焼き 季節野菜添え　【+1,500円】

《Desserts デザート》

アイスクリーム・シャーベット
クレームカラメル“高砂の夕日”
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　【+300円】
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　【+1,000円】
知覧茶と紅甘夏のパルフェ　【+1,200円】

※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。