

11:30~14:30 (14:00L.O.)

### Lunch Course

#### ランチコース

**Éclat ~エクラ~ ¥3,500**

※割引対象外

Amuse

アミューズ

Seasonal Cream Soup

季節のクリームスープ

★Please choose one item from the “Main dish”

「メイン」より1品お選びください

Bread

パン

(Coffee or Tea +¥500)

(ブレンドコーヒー または 紅茶 追加 +¥500)

**Bonheur ~ボヌール~ ¥5,500**

Amuse

アミューズ

Seasonal Cream Soup

季節のクリームスープ

★Please choose one item from the “Appetizers”

「前菜」より1品お選びください

★Please choose one item from the “Main Dish”

「メイン」より1品お選びください

★Please choose one item from the “Desserts”

「デザート」より1品お選びください

Bread

パン

Coffee or Tea

ブレンドコーヒー または 紅茶

**Synergie ~シナジー~ ¥7,000**

Amuse

アミューズ

★Please choose one item from the “Appetizers”

「前菜」より1品お選びください

★Please choose one Fish item from the “Main Dish”

「メイン」の魚料理より1品お選びください

★Please choose one Meat item from the “Main Dish”

「メイン」の肉料理より1品お選びください

★Please choose one item from the “Desserts”

「デザート」より1品お選びください

Bread

パン

Coffee or Tea

ブレンドコーヒー または 紅茶

## らんまか! 南の宝箱 5/14 6/30 鹿児島グルメフェア

### Prix-fixe menus

プリフィクスメニュー

### a la carte

アラカルト料金

#### 《Soupe スープ》

Seasonal Cream Soup

鹿児島県産紅はるかのクリームスープ

¥800

#### 《Appetizers 前菜》

Grilled Skipjack Tuna with Fruit Tomatoes

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

Lightly Smoked Amberjack with Beniamanatsu Orange and Olive Vinaigrette + ¥500

¥2,300

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

Pate en Croute(half size)

パテ・クルート (ハーフ)



¥2,000

Chicken Galantine with Early Summer Vegetables and Ravigote Sauce+¥1,000

¥2,800

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

Pate en Croute(full size) +¥1,500

パテ・クルート (1枚判)



¥3,600

#### 《Main dish メイン》

Moon Shell Miciu with Aosa Seaweed Butter

鹿児島県産月見貝のミキユイ 鹿児島県産あおさ海苔の海藻バター

¥2,500

Charcoal-grilled Isaki with Sodeika Julienne and Herbs + ¥300

¥2,800

イサキの炭火焼き 鹿児島県産ソデイカのジュリエンス ハーブの香り

Black Pork Braised in Red Wine with Satsuma Barley Miso

¥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

Mousse of Satsuma Young Chicken Stuffed with Foie Gras +¥1,200

¥4,000

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

Australian Lamb T-Bone Steak with Young Garlic and Seasonal Vegetables +¥1,500

¥4,300

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

Grilled Japanese Beef Loin with Seasonal Vegetables +¥1,500

¥4,300

国産牛ロースの炭火焼き 季節野菜添え

#### 《Desserts デザート》

Ice Cream & Sherbet

アイスクリーム&シャーベット

¥600

Creme Caramel

クレームカラメル “高砂の夕日”

¥600

Churros and Ice Cream with Brown Sugar,

Served with a Chocolate Sauce Infused with Shochu +¥300

¥900

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

Seasonal Fruit Cocktail with Sparkling Wine Jelly +¥1,000

¥1,500

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

Parfait with Chiran Tea and Beniamanatsu Orange +¥1,200

¥1,800

知覧茶と紅甘夏のパルフェ

Price listed above include tax and service fee.

※表記料金には税金・サービス料が含まれております

Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you. The menu may vary due to availability of ingredients

※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