

宮崎県産食材フェア シェフのおすすめコース

Chef's Special Course

2025年7月1日(火)～7月31日(木)

Aコース／ ¥8,500

Bコース／ ¥12,000

アミューズ・前菜・スープ・魚料理または肉料理・デザート・コーヒー

Amuse/ Appetizers/ Soup of the day/ Sea-foods or Meats/ Desserts/ Coffee

アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

Amuse/ Appetizers/ Soups/ Sea-foods/ Meats/ Desserts/ Coffee



アミューズ

Amuse

宮崎県産紋甲イカと“大金玉”のマリネとイカ墨のチュイル
Marinated squid

前菜

Appetizers

宮崎県産キハダマグロのミキューイ 帆立貝とバジルのムースとトマトジュレ
Yellowfin tuna rare, served with scallop basil mousse and tomato jelly.

宮崎県産“佐土原なす”と甘海老のテリース
Eggplant and sweet shrimp terrine.

ハンガリー産フォアグラのソテー 宮崎県産ブルーベリーソース (+¥1,000)
Foie gras sautéed blueberry sauce. (+¥1,000)

スープ

Soups

本日のスープ
Soup of the day

宮崎県産“日向カボチャ”の冷製スープ
Cold cream pumpkin soup.

宮崎県産“めろめろメロン”の冷製スープ 生ハム添え (+¥500)
Cold melon soup, served with ham. (+¥500)

あごだしとコンソメの冷製スープと宮崎県産“しまうら真鯛”の炙り 雲丹添え (+¥500)
Consommé jelly and seared sea bream, served with urchin. (+¥500)

魚料理

Sea foods

宮崎県産イサキのポワレと夏野菜 プロバンス風
Threeline grunt poêlé and summer vegetables, provence style.

宮崎県産“西米良サーモン”のムニエル モリーユのクリームソースとフヌイユのエキューム
Salmon meunière, served with mushroom cream sauce and fennel foam.

宮崎県産車海老のフライ タルタルソース (+¥2,500)
Deep fried prawn, tartar sauce. (+¥2,500)

肉料理

Meats

“みやぎき地頭鶏”もも肉のコンフィとスモークした胸肉のフリット 爽やかなクスクスのタブレ
Chicken Thigh confit and fried smoked chicken breast, served with couscous tabouleh.

宮崎県産ブランドポーク“おいも豚”肩ロース肉のブレゼ 大麦リゾットとともに
Pork shoulder braised, served with barley risotto.

宮崎県産“都萬牛”サーロインのグリエ ソース マルシャンドヴァン (+¥2,000)
Grilled Japanese beef sirloin steak, red wine sauce. (+¥2,000)

“宮崎牛”フィレ肉のステーキ お好みのソースで (+¥3,000)
Japanese beef filet steak, favorite sauce. (+¥3,000)

デザート

Desserts

宮崎県産ライチとフランボワーズのスープ仕立て
Lychee and raspberry soup.

宮崎県産マンゴーとココナッツのソレイユ
Mango and coconut soleil.

コーヒー

Coffee

*写真はイメージです。*表示価格は税込価格です。*別途サービス料10%が加算されます。

*Image picture. *Prices include consumption tax, do not include service fee (10%)