

前菜とあつまみ

ラズルのためのもの

パスタとリゾット

① オクラの カボナータ風 (軽・トナリ燕)

300

自家製 オイルサーディンと、ズッキーニの アーリオ・オリオ

1,700

小松菜の 蒸し煮、アサビと オリーブ風味

300

ズワイガニと 明星葱の カレー・エーラ風
(ピリ辛・ガリック・トナリ燕)

1,800

トロ茄子の グラタン・モウッサレと (バルサミコ)

600

小海老と アスパラガスの トマトクリームソース

1,800

じゃが芋の 冷製スープ・スモークサーモンと、とうもろこし

500

桜島果島と、とうもろこしの レモンクリームソース

1,600

釜揚げしらすと、ズッキーニ・とうもろこし・じゃが芋の フリッター

(イタリア風オムレツ) 700

印は リゾット もできます。

小海老と キノコ・じゃが芋の スパイシーソテー・温サラダ

800

② 魚巻 (アジ) マリネと、焼き茄子の 冷製パスタ

1,400

長崎産 魚巻 (カール) の 蒸し焼き・香葉の サラダ (貝割み・みず菜)
アイオリ・カレー・ソルト・ジャポネドレッシング

1,500

メイン料理

本日の 鮮魚メイン料理・おすすめの 調理法で

2,100

スモークサーモン (タスマニアサーモン) の 温製・サラダ・イェエ

(おぼろサラダ・ゆで卵・ズッキーニ・トマト・じゃが芋・オリーブ)

1,800

鹿児島 黒毛和牛 (A5、未経産、×スキ)

3,900

"シンシン" のステーキ・ポテト・ソース

1/2 羊モモ肉と、じゃが芋・アズキ・風味・

2,100

その出汁を使った マスタードソース

牛ハツ (心臓) の スモークと、水牛の モウッサレ・グレート・ルール

サラダ・イェエ・バルサミコ酢風味

1,800

糸島豚肩ロースの コトカレー (チーズ・粉・焼玉)

2,400

フレンチ・トマトソースと、ルッコラ・サラダ

※ おまかせコース 料理 4,500 (お一人様) より、

受けたまわります。

お通し → 前菜盛り合わせ → パスタ → 魚料理 → 肉料理

合鴨の ロースト・スパイス風味 サラダ・イェエ・

2,400

ピリ辛の インゲン豆の 煮込み汁 添え

デザート