



“AROUND JAPAN VOL.14”
DISCOVER KAGOSHIMA
 -WINTER SELECTION “SAKURAJIMA” COURSE-
 アラウンド ジャパン VOL.14
ディスカバー鹿児島「桜島」

PERIOD 12.1 THU - 2.28 TUE

※ 除外日：12月23日(金)～25日(日)、12月31日(土)～1月3日(火)、1月9日(月・祝)
 ※ Excluded days: December 23 (Friday) to 25 (Sunday),
 December 31 (Saturday) to January 3 (Tuesday), January 9 (Monday)

PRICE 18,000 YEN

INDULGE IN THE “SEVEN BLACK DELICACIES” FROM KAGOSHIMA SELECTED BY OUR CHEFS, INCLUDING SAUTÉED YELLOWTAIL WITH BLACK TUNA AND SAKURAJIMA RADISH, AND BEAUTIFULLY MARBLED KAGOSHIMA BLACK BEEF. BUT FIRST, START THINGS OFF WITH SOME SUCCULENT BLACK SATSUMA CHICKEN AND BLACK PORK STEAMED IN AMAMI KOKUTO SHOCHU, SERVED WITH BLACK VINEGAR PONZU.

ジューシーな黒さつま鶏にはじまり、奄美黒糖焼酎で蒸し上げた黒豚は黒酢のぼん酢とともに。黒鮪と桜島大根を合わせたさつま黒酢ぶりのソテー、美しい霜降りともろやかなコクを誇る鹿児島黒牛と続く、シェフが選んだ鹿児島県の「7つの黒の美味」を存分にお楽しみいただけます。



- 1st APPETIZER " BLACK SATSUMA CHICKEN "
 鹿児島県からの便り「黒さつま鶏を愉しむ」
- 2nd APPETIZER " BLACK PORK AND AKUMAKI " STEAMED WITH BROWN SUGAR SHOCHU
 - BLACK VINEGAR YUZU PONZU SAUCE -
 「黒豚とあくまき」の黒糖焼酎蒸し スメ仕立て
 - 黒酢柚子ぼん酢 -
- YELLOWTAIL, SAKURAJIMA RADISH AND BLUEFIN TUNA
 - YUZU FLAVORED MISO -
 さつま黒酢ぶり、桜島大根と黒鮪のみぞれ仕立て
 - 柚子風味味噌 -
- MIXED SALAD - JAPANESE STYLE DRESSING -
 彩りサラダ
 - 和風ドレッシング -
- GRILLED SWEET POTATO AND SEASONAL VEGETABLES
 焼野菜 - 蜜芋と季節野菜 -
- " KAGOSHIMA KUROUSHI " A4 SIRLOIN 80g
 - SALT, BLACK VINEGAR PONZU SAUCE, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, WASABI -
 鹿児島黒牛 A4 サーロイン 80g
 - 塩、黒酢ぼん酢たれ、ニンニクチップ、ニンニク醤油、本山葵 -
- KAMAMESHI COOKED IN AKIHONAMI FROM KAGOSHIMA PREFECTURE or GARLIC RICE
 AND KAGOSHIMA PREFECTURE LOCAL CUISINE SATSUMAAGE
 - SOUP, PICKLES -
 鹿児島県産 あきほなみの釜焚きご飯 または ガーリックライス
 鹿児島県郷土料理 さつま揚げ
 - 椀物、香の物 -
- ANNO POTATO CREAM BRULEE VANILLA ICE CREAM AND DAIGAKUIMO CHIPS
 安納芋のクリーム・ブリュレ バニラアイスと大学芋チップ
- COFFEE OR TEA
 コーヒー または 紅茶

かいもんだけ
開聞岳
 16,000 YEN

COLD APPETIZER MADE WITH INGREDIENTS FROM KAGOSHIMA
冷前菜「鹿児島県からの便り」

MIXED SALAD - JAPANESE STYLE DRESSING -
彩りサラダ
 - 和風ドレッシング -

GRILLED SWEET POTATO AND SEASONAL VEGETABLES
焼野菜 - 蜜芋と季節野菜 -

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 SIRLOIN 120g - WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -	OR	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 80g - WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -
黒毛和牛 A4 サーロイン 120g	または	黒毛和牛 A4 フィレ 80g
- 本山葵、大蒜、4種の塩 -		- 本山葵、大蒜、4種の塩 -

KAMAMESHI COOKED IN AKIHONAMI FROM KAGOSHIMA PREFECTURE or GARLIC RICE
 AND KAGOSHIMA PREFECTURE LOCAL CUISINE SATSUMAAGE
 - SOUP, PICKLES -
鹿児島県産 あきほなみの釜焚きご飯 または ガーリックライス
鹿児島県郷土料理 さつま揚げ
 - 椀物、香の物 -

SEASONAL SWEETS
季節の水菓子

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

きりしま
霧島
 27,000 YEN

1st APPETIZER " COLD APPETIZER MADE WITH INGREDIENTS FROM KAGOSHIMA "
冷前菜「鹿児島県からの便り」

2nd APPETIZER " SAUTÉED BLACK PORK " - BLACK VINEGAR YUZU PONZU SAUCE -
鹿児島県産 黒豚のソテー - 黒酢柚子ぼん酢 -

SAUTÉED YELLOWTAIL WITH TERIYAKI SAUCE - SAKURAJIMA RADISH, YUZU CITRUS -
さつま黒酢ぶりのソテー 照り焼き仕立て - 桜島大根、ふり柚子 -

ABALONE 100g - CHEF'S CHOICE SAUCE -
活け鮑 100g - シェフおまかせソース -

MIXED SALAD - JAPANESE STYLE DRESSING -
彩りサラダ - 和風ドレッシング -

GRILLED SWEET POTATO AND SEASONAL VEGETABLES
焼野菜 - 蜜芋と季節野菜 -

" KAGOSHIMA KUROUSHI " A4 SIRLOIN 100g 鹿児島黒牛 A4 サーロイン 100g	OR	" KAGOSHIMA KUROUSHI " A4 FILLET 80g 鹿児島黒牛 A4 フィレ 80g
- SALT, BLACK VINEGAR PONZU SAUCE, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, WASABI - - 塩、黒酢ぼん酢たれ、ニンニクチップ、ニンニク醤油、本山葵 -		

KAMAMESHI COOKED IN AKIHONAMI FROM KAGOSHIMA PREFECTURE or GARLIC RICE
 AND KAGOSHIMA PREFECTURE LOCAL CUISINE SATSUMAAGE
 - SOUP, PICKLES -
鹿児島県産 あきほなみの釜焚きご飯 または ガーリックライス
鹿児島県郷土料理 さつま揚げ
 - 椀物、香の物 -

SEASONAL SWEETS
季節の水菓子

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

ハナ

華

32,000 YEN

1st APPETIZER " COLD APPETIZER MADE WITH INGREDIENTS FROM KAGOSHIMA "

冷前菜「鹿児島県からの便り」

2nd APPETIZER " SAUTÉED BLACK PORK " - BLACK VINEGAR YUZU PONZU SAUCE -

鹿児島県産 黒豚のソテー — 黒酢柚子ぼん酢 —

SAUTÉED YELLOWTAIL WITH TERIYAKI SAUCE - SAKURAJIMA RADISH, YUZU CITRUS -

さつま黒酢ぶりのソテー 照り焼き仕立て — 桜島大根、ふり柚子 —

SPINY LOBSTER 〈HALF〉 - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活け伊勢海老 〈半身〉 — シェフおまかせソース —

MIXED SALAD - JAPANESE STYLE DRESSING -

彩りサラダ — 和風ドレッシング —

GRILLED SWEET POTATO AND SEASONAL VEGETABLES

焼野菜 — 蜜芋と季節野菜 —

" KAGOSHIMA KUROUSHI " A4 SIRLOIN 100g

鹿児島黒牛 A4 サーロイン 100g

OR

または

" KAGOSHIMA KUROUSHI " A4 FILLET 100g

鹿児島黒牛 A4 ファイル 100g

- SALT, BLACK VINEGAR PONZU SAUCE, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, WASABI -

— 塩、黒酢ぼん酢たれ、ニンニクチップ、ニンニク醤油、本山葵 —

KAMAMESHI COOKED IN AKIHONAMI FROM KAGOSHIMA PREFECTURE or GARLIC RICE

AND KAGOSHIMA PREFECTURE LOCAL CUISINE SATSUMAAGE

- SOUP, PICKLES -

鹿児島県産 あきほなみの釜焚きご飯 または ガーリックライス

鹿児島県郷土料理 さつま揚げ

— 椀物、香の物 —

SEASONAL SWEETS

季節の水菓子

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

A LA CARTE

APPETIZER

2,000 YEN

冷製前菜

MIXED SALAD

800 YEN

彩りサラダ

SNAPPER 80g

2,700 YEN

真鯛 80g

SCALLOP

2,200 YEN

帆立貝柱

PRAWN 40g

3,200 YEN

活け車海老 40g

SPINY LOBSTER 300g

18,000 YEN

活け伊勢海老 300g

ABALONE 100g

9,000 YEN

活け鮑 100g

ABALONE 200g

17,000 YEN

活け鮑 200g

SEAFOOD PLATTER

5,600 YEN

- OMAR TAIL, SNAPPER, SCALLOP -

海鮮3種盛り合わせ

— オマールテール、真鯛、帆立貝柱 —

BLACK PORK LOIN 150g

4,600 YEN

黒豚ロース 150g

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF

10,000 YEN

SIRLOIN 100g

黒毛和牛サーロイン 100g

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF

13,000 YEN

FILLET 100g

黒毛和牛フィレ 100g

5 KINDS OF GRILLED

1,500 YEN

SEASONAL VEGETABLES

季節の焼き野菜 5種

GARLIC RICE - SOUP, PICKLES -

1,500 YEN

ガーリックライス — 椀、香の物 —

RICE - SOUP, PICKLES -

1,000 YEN

御飯 — 汁椀、香の物 —

FRUITS AND SHERBET

1,500 YEN

フルーツとシャーベット