



※写真はイメージです。

執行役員 洋食部料理長 天川 伸也

13F スカ이라ウンジ フェニックス

2024.9.1 ▶ 11.30

秋

の味覚スペシャルディナー

定休日 毎月 第1・第3水曜日

夜の営業時間 17:30～21:00 (OS)



本体価格

6,500円コース

税・サ込 7,865円

本日のアミューズ

霧島サーモンのカルパッチョ バジル風味
季節野菜添え

南瓜のクリームスープ
又は 松茸入りコンソメスープ

魚介類のパートブリック包み
トマトと木ノ子のソース タイムの香り

黒豚合挽き肉と黒毛和牛のルーレ マデラソース

ナッツとコーヒークリームのガトー
フレッシュフルーツ 栗のアイスクリーム

パンとデュカ

コーヒー



本体価格

8,500円コース

税・サ込 10,285円

本日のアミューズ

魚介類とラトトウイユのシャルロット仕立て
トリュフの香り

南瓜のクリームスープ 又は
松茸入りコンソメスープ

地元産金目鯛と帆立貝柱のポッシェ 和風仕立て
鹿児島県産黒毛和牛のポワレ 赤ワインソース
ナスのピューレ添え

ナッツとコーヒークリームのガトー
フレッシュフルーツ 栗のアイスクリーム

パンとデュカ

コーヒー



本体価格

7,500円コース

税・サ込 9,075円

本日のアミューズ

炙り秋刀魚と帆立貝柱のマリネ
ライム風味のドレッシング

南瓜のクリームスープ 又は
松茸入りコンソメスープ

スモークサーモンのグリエとエビのクリーム煮
トマトとケッパーの焦がしバターソース

鹿児島県産黒毛和牛モモ肉の低温調理
木ノ子のデュクセルと共に

ナッツとコーヒークリームのガトー
フレッシュフルーツ 栗のアイスクリーム

パンとデュカ

コーヒー



シェフおまかせコース

本体価格 10,000円～

税・サ込 12,100円～

その日の最高の素材を使った
シェフおすすめの品々をお召し上がりください。

特選鹿児島牛ステーキセット (通年)

本体価格 7,000円

税・サ込 8,470円

オードブル/本日のスープ/
サーロイン 又は フィレステーキ/
デザート/コーヒー/パン

※季節の食材により内容が変わる場合がございます。