本体価格 7,000円コース　税･サ込 8,470円

本日のアミューズ

地元産桜鯛のカルパッチョと帆立貝柱のマリネ
春野菜と共に

グリーンピースのクリームスープ
又は コンソメスープ

サワラのポワレ　桜エビのクリームソース

黒毛和牛と生ハムのソテー　マデラソース

知覧産抹茶と小豆のガトーとフレッシュフルーツ
白桃のアイスクリーム

パンとデュカ

コーヒー

本体価格 8,000円コース　税･サ込 9,680円

本日のアミューズ

プロシュートと季節野菜のテリーヌ
ラビゴットソース

グリーンピースのクリームスープ
又は コンソメスープ

地元産桜鯛とエビのカダイフ巻き
トマトリゾットと共に

黒毛和牛ロース肉のグリエ　グレイビーソース

知覧産抹茶と小豆のガトーとフレッシュフルーツ
白桃のアイスクリーム

パンとデュカ

コーヒー

本体価格 9,000円コース　税･サ込 10,890円

本日のアミューズ

魚介類のオードブルバリエ
地元産カツオだしと梅のソース

グリーンピースのクリームスープ
又は コンソメスープ

尾長鯛のヴァプール　春キャベツとサフランのソース

鹿児島県産黒毛和牛肉のポワレ
新玉葱とジャガイモのピューレ添え

知覧産抹茶と小豆のガトーとフレッシュフルーツ
白桃のアイスクリーム

パンとデュカ

コーヒー

シェフおまかせコース

本体価格 12,000円～　税･サ込 14,520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 7,500円　税･サ込 9,075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。

鹿児島 サンロイヤルホテル

13階 スカイラウンジ フェニックス
鹿児島市与次郎1-8-10　TEL.099-253-2020