



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



13F スカイラウンジ フェニックス

Sky lounge  
Phoenix

の味覚スペシャルディナー

2025.3.1 ▶ 5.31

世界料理オリンピック銀メダリスト 天川料理長の  
旬の食材にこだわったフルコースをご堪能ください。

夜の営業時間 17:30 ~ 21:00 (OS)

定休日 毎月 第1・第3水曜日  
(3/19、4/2は営業致します。)



執行役員  
洋食部料理長 天川 伸也



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