

2025 年 8 月 1 日～

Sereno <セレノ>

*** 前日 17 時までの要予約**

真鯛とカンパチのスモークとイクラ

貝のジュとオリーブオイルのエマルジョン

さつま芋のポタージュ

帆立貝柱ソテーと鹿児島産沖サワラフリット イカスミパエリア添え

サフラン風味ソース

牛肉のロースト 野菜のハニーマスタード風味

ワゴンデザート お好きな物をお好きなだけお選び下さい

コーヒー又は紅茶

パン・オリーブオイル

2025 年 8 月 1 日～

Dios <ディオス>

* 前日 17 時までの要予約

鹿児島産霧島サーモンのマリネと長島産月日貝のスモーク キャビア飾り

薩摩ハーブ悠然どりと生ハムのサラダ ロメスコソース

カボチャのポタージュ

アワビと鹿児島産ソデイカ、茸の香草風味

牛肉のロースト 焼ナスのサフラン風味と茸ソテー

ドライトマトとオリーブのピュレソース

ワゴンデザート お好きな物をお好きなだけお選び下さい

コーヒー又は紅茶

パン・オリーブオイル

2025 年 8 月 1 日～

Poder <ポデル>

*** 前日 17 時までの要予約**

車海老、帆立貝柱、薩摩サーモン、生ハムのガスパチョ仕立て

キャビアとハーブサラダと共に

茸のポタージュ

アワビ、金目鯛、野菜の香草風味

鹿児島産牛肉のグリル 国産牛ホホ肉のパネ

赤ワインソースとサフラン風味アイオリソース

鹿児島産鶏肉と鰻のパエリア

クレマカタラーナ チェロスとショコラスープ フルーツとカシスソルベ

コーヒー又は紅茶

パン・オリーブオイル