

MARKET TO TABLE

アペタイザー、メインディッシュの食材、デザート
ワゴンの中からお選びいただくディナーコースです。

アペタイザー（3品） + スープ + 魚料理 + 肉料理 + デザート	8,500
アペタイザー（3品） + スープ + メイン（肉 or 魚） + デザート	6,000

Appetizer 前菜をワゴンより3種お選びください

Soup スープを1種お選びください
九州産きのこのクリームスープ
ミネストローネスープ

Main Dish グリルで提供いたします。お好みの食材とソースをお選びください

Fish 1) 九州産アラカブのグリル アクアパツァ風
2) 九州産イトヨリのグリル

ソース：あおさのりのオリーブオイルソース / 白ワインソース

Optional Menu

カナダ産オマール海老 1尾	+ 3,000
玄海産鮑	+ 8,000

Meat 1) 熊本県産「くまもとのりんどうポーク」のグリル
2) 宮崎県産「みやざき地頭鶏」のグリル
3) 国産牛フィレのグリル

ソース：粒マスタードソース / 赤ワインソース

Optional Menu

宮崎県産和牛サーロイン トリュフソース	+ 2,500
宮崎県産和牛フィレ トリュフソース	+ 2,500

※産地はその日の仕入れによって変わることがあります
※料金はサービス料込・税別