

## MARKET TO TABLE

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

アペタイザー + スープ + メイン (肉 or 魚) + デザート	5,500
------------------------------------	-------

**Appetizer** 前菜をワゴンよりお好きなだけお選びください

**Soup** スープを1種お選びください  
鹿児島県産かのや紅はるかのクリームスープ  
博多和牛とはかた地どりのスープ

**Main Dish** メイン料理は魚または肉を一品お選びください

**Fish**

- 1) 玄海産真鯛のグリル (ソース: オリーブオイルソース or 白ワインソース)
- 2) 大分県産上浦本まぐろのグリル バルサミコビネガー煮
- 3) 玄海産あんこうのコンソメ煮

**Meat**

- 1) 鹿児島県産黒豚のグリル
- 2) 黒さつま鶏のグリル
- 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 / きこのクリームソース

### Optional Menu

カナダ産オマール海老 1尾	+ 3,000
玄海産鮑	+ 8,000
博多和牛サーロイン トリュフソース	+ 2,500
鹿児島県産黒毛和牛フィレ トリュフソース	+ 2,500

**Dessert** デザートをワゴンよりお好きなだけお選びください

※産地はその日の仕入れによって変わることがあります  
※別途サービス料10%及び消費税が加算されます