

## 指宿旬彩プラン

《 参考メニュー 》

### ～ Hors d'oeuvre ～

近海産魚介類のクリュー 初夏の香り花造り

### ～ Hothors d'oeuvre ～

鶏胸肉のポワレ プティパワーフランセーズ  
マデラーワインソース

### ～ Soupe ～

ヴィシソワーズ

### ～ Poisson ～

ホテル特製 魚介のブイヤベース

### ～ Viande ～

いわさきWagyu網焼き 旬の温野菜添え  
シャンピニオンのボルドレーズ 赤ワインソース

### ～ Salad ～

### ～ Dessert ～

本日のデザート シェフスタイル

パン又はライス

コーヒー又は紅茶

# Taste of Dreams

SKY RESTAURANT

## 薩摩旬彩プラン

《 参考メニュー 》

### ～ Hors d'oeuvre ～

海の幸 シャルロット仕立て 雲丹飾り

### ～ Hothors d'oeuvre ～

フォアグラとリードボの王冠仕立て オマールディン トリュフの香り

### ～ Soupe ～

ヴィシソワーズにコンソメスープを浮かせて

### ～ Poisson ～

甘鯛のピスト風味と月日貝のアンサンブル  
クロッサン野菜のグリル 2種のソースで

### ～ Granite ～

本日のグラニテ

### ～ Viande ～

いわさきWAGYUヒレステーキ 温野菜添え マデラーワイン風味

### ～ Salad ～

### ～ Dessert ～

本日のデザート シェフスタイル

パン又はライス

コーヒー 又は 紅茶