

RESTAURANT ENJYU

DINNER MENU "ENJYU"

アミューズ / Amuse-Bouche

宮崎県「Smolt」がつくる黄金のいくら「つきみいくら」のスナックとメヒカリのフリット
Golden "Tsukimi Ikura" Snack by "Smolt" and Fried Mehikari

冷前菜 / Cold Appetizer

宮崎県「Smolt」本桜鱒のマリネ
LED 照明栽培「808MERA」で育ったエディブルフラワーと共に
Marinated Cherry Salmon by "Smolt" Served with and Edible Flowers

温前菜 / Hot Appetizer

日向市美々津町の黄金ヒラメのベニエ 宮崎県特産へべすの泡
Golden Flounder Beignet with Hebesu Citrus Foam

温前菜 / Hot Appetizer

「白砂ヶ尾地鶏牧場」みやざき地頭鶏の炭焼き
Charcoal-Grilled Miyazaki Jitokko Chicken

温前菜 / Hot Appetizer

「一ツ瀬高見農園」の宮崎伝統野菜 佐土原茄子の煮びたし 宮崎県産布海苔と地海苔の風味
Simmered Sadowara Eggplant with the flavors of Seaweed

魚料理 / Fish

島浦島産しまうら真鯛のポワレ 夏野菜添え
Sauteed Red Sea Bream with Summer Vegetables

肉料理 / Meat

「ミヤチク」の宮崎牛ロースト 宮崎県「加藤えのき」パスタえのき添え
宮崎県「MOMIKI」の黒にんにく・くろまるを使用したソース
Roasted Miyazaki Beef with Pasta Enoki Sauce made from Black Garlic

食事 / Rice

宮崎県郷土料理 “冷や汁” ENJYU 仕立て
Miyazaki Local Dish "Hiyajiru" ENJYU Style

デザート / Dessert

宮崎県「いちごポタジェ」のバナナを使用したミルフィーユ
Mille-Feuille with Banana

珈琲／紅茶

Coffee or Tea

15,000 円

- メニューは一例です。季節や仕入れ状況により、一部食材が変更になる場合があります。
- サービス料は別途 10%頂戴いたします。 ●個室をご利用の場合は個室料を頂戴いたします。