

# RESTAURANT ENJYU

## LUNCH 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

### 前菜盛り合わせ / Assorted 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 Edible Flowers

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

「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

### 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

### 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。