

Sky lounge

Phoenix



※写真はイメージです。



料理長 天川 伸也

13F スカ이라ウンジ フェニックス

2024.3.1 ▶ 5.31

春の味覚スペシャルディナー

夜の営業時間 17:30~21:00 (OS)



本体価格

6,500円コース

税・サ込 7,865円

本日のアミューズ

地元産桜鯛のカルパッチョ 春野菜と共に

新玉葱のポタージュ 又は コンソメスープ

鱈と魚介類のナージュ仕立て

牛フィレ肉のポワレ 牛蒡のクーリーを添えて

苺とチーズのテリーヌガトーと知覧茶のマカロン
フレッシュフルーツ

パンとデユカ

コーヒー



本体価格

8,500円コース

税・サ込 10,285円

本日のアミューズ

グリーンアスパラガスのグリエと黒毛和牛肉の炙り焼き

季節野菜のサラダ添え バルサミソース

新玉葱のポタージュ 又は コンソメスープ

アワビ・帆立貝柱・マトウ鯛のムニエル

木ノ芽味噌のクリームソース

鹿児島県産黒毛和牛肉のポワレ
赤ワインソース

苺とチーズのテリーヌガトーと知覧茶のマカロン
フレッシュフルーツ

パンとデユカ

コーヒー



本体価格

7,500円コース

税・サ込 9,075円

本日のアミューズ

魚介類と春野菜のキャベツ包み

新玉葱のポタージュ 又は コンソメスープ

地元産桜鯛と桜エビのガレット焼き
ブルブランソース

黒毛和牛ロース肉

サツマ黒味噌のシャリアピン風ステーキ

苺とチーズのテリーヌガトーと知覧茶のマカロン
フレッシュフルーツ

パンとデユカ

コーヒー



シェフおまかせコース

本体価格 10,000円～

税・サ込 12,100円～

その日の最高の素材を使った
シェフおすすめの品々をお召し上がりください。

特選鹿児島牛ステーキセット (通年)

本体価格 7,000円

税・サ込 8,470円

オードブル / 本日のスープ /
サーロイン 又は フィレステーキ /
デザート / コーヒー / パン

※季節の食材により内容が変わる場合がございます。

鹿児島 サンロイヤルホテル

13階 スカ이라ウンジ フェニックス

鹿児島市与次郎1-8-10 TEL.099-253-2020