

Food Menu

アミューズ3点盛り
(くすみトマトのファルシ、日南赤豚と春キャベツのロンド、
桜姫鶏のアスピック・キンカンのコンポート添え)
カリフラワーのムース
海老とサーモンの生春巻き
酒井さんちの日南赤豚バラ肉と完熟きんかん“たまたま”の煮込み
白身魚のカルパッチョ・日向夏とのマリナージュ
白身魚のムニエル・ヴァンプランソース
苺サンドイッチ
マグロのカルパッチョ・柚子ドレッシング
海老とアボカドのオイスターソース炒め
鴨のロースト・ハニーマスタード
トリュフ風味のスクランブルエッグと帆立貝柱のムニエル
山崎牛と牛スジの赤ワイン煮
チキン南蛮・えびの高原たまごを使ったタルタル
魚介のテリーヌ
フルーツの盛り合わせ
デザート各種

大和ブリ刺身
生ハムと日向夏
チーズパスタ・大葉のジェノベーゼソース
地頭鶏と美郷町の椎茸の炊き込みご飯
牛ステーキとフォアグラのロッキーニ仕立て
西米良獲れ猪の味噌仕立て

Drink Menu

キリン一番絞り/白ワイン・赤ワイン/焼酎/ウイスキー
ウーロン茶/オレンジジュース/パンチカクテル

主催/シャトーレストラン ベル・エポック

Program

- ① 春節
- ② ひむか絃奏
- ③ 打上花火
- ④ 八木節
- ⑤ 秋田音頭
- ⑥ JPN
- ⑦ Spain
- ⑧ Paradise Has NO BORDER
- ⑨ リベルタンゴ

※変更になる場合があります

心 こころん 音 DINNER LIVE

ラ
ッ
プ
&
こ
ぶ
し
の
饗
宴

Cast

村上 由宇月	大西 洋介
ADAM	衛藤 和洋
村上 由哲	モリミキ
村上 華映	

イベントのご案内

- 3月13日(金) 宇宙からふるさを見つめるコンサート～伝統音楽でタイムスリップ～
宮崎科学技術館 18時30分開場 19時00分開演 20時30分終演
大人:1,000円 学生:無料
- 11月29日(日) 音で結ぶ友情の祭典『音Lympic』
宮崎市民文化ホール 大ホール 13:30開演(16:00終演予定)
2,500円