



## Main story

### side story "Concept"



カジュアルなスタイルの鉄板焼ディナー。臨場感ある鉄板での調理シーンを間近でお楽しみいただけます。是非お気軽に鉄板付近にお越しください。

### side story "Ingredient"



L'isola THE BIRDから車で約10分の場所で運営する自社農園「L'isola Farm Amakusa」。土づくりからスタートしたこの農園では、完全無農薬栽培にこだわり、ご夕食の料理にも一部使用しております。

天草魚介や熊本県産のお肉料理は正面の鉄板で調理いたします。焼きあがる新鮮な素材を五感で味わいながら、思い思いのお食事時間をお過ごしください。

### STARTER

オードブルプレート/Appetizer

季節野菜のバーニャカウダ/Seasonal vegetables

### MAIN

天草魚介の鉄板グリル/Grilled seafood

自家製バゲット/Homemade Baguette

熊本県産肉の鉄板グリル/Grilled meat

4種のソース/Four types of sauces

海鮮パエリア&スープ/Paella with soup

### DESSERT

本日のデザート/Today's dessert

### side story "Condiment"



熊本や天草の食材のポテンシャルをより引きだてるソース。

「Jean-Georges」ニューヨーク本店で日本人初のスー・シェフを経て、東京西麻布のレストラン「No Code」を開業の米澤文雄氏が監修。

熊本食材とのマリアージュを是非お楽しみください。

#### アーモンドチミチュリ/Chimichurri

オリーブオイルやビネガーをベースにパセリ、ミントなどのハーブをミックスしたアルゼンチン発祥のソース。

#### チポトレ九州醤油のBBQソース/Chipotle BBQ

燻製したトウガラシやハラペーニョをブレンドしたメキシコの香辛料(チポトレ)に九州醤油を合わせたBBQソース。

#### ハニーマスタード/Honey mustard

定番人気のハニーマスタードソース。ベースには「太白胡麻油」を使用し、ソースの旨味を引き立てる。

#### 九州麦みそのメープルソース/Miso&Maple

あっさりとした味わいの九州麦みそにメープルの甘味とコクを加えたソース。



# DINNER MENU

## for kids

### メニュー内容

熊本県産あか牛のハンバーグ  
フライドポテト  
唐揚げ  
自家製バケット  
日替わりスープ  
日替わりデザート

### 料金

2,000円/1名(税込)

※メニュー内容は、仕入れ状況によって変更になる場合がございます。  
※ご希望の場合は、お食事当日の17時までにホテルスタッフにお申し付けください。