



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。ぜひ、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分の場所にある自社農園「L'isolaFarm Amakusa」土作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います。

Side Story “Ingredient”



熊本や天草の食材のポテンシャルを引き立てる4種類のソース。

「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」を開業した米澤 文雄氏が監修。

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、旨味を引き立てる。

九州麦味噌のメープルソース / Miso & Maple

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、旨味を引き立てる。

Main Story



天草魚介や熊本県産のお肉料理は正面の鉄板で調理。焼きあがる新鮮な食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

自家製バケット

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

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
から揚げ
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。

