



かごしまフェア

12月15日(月) → 21日(日)



1F メインストア

だ い ま さ き

大將季

皮は薄く柔らかいため手で剥きやすく、種が無いので食べやすさにも定評があります。果皮や果肉は赤みを帯びたオレンジ色、ジューシーで甘さと酸味のバランスが絶妙です。

1F カフェ ディ フェスタ

大將季 ソフトクリームパフェ

甘酸っぱくジューシーな鹿児島県産の大將季を贅沢にお楽しみいただけるソフトクリームパフェ。
中には、大將季と相性の良いクリームチーズアイス、大將季のジュレ、アクセントとして赤スグリを使用しました。



2F ワイン&ダイニング デーメテール

鹿児島県産黒豚のロース肉

シェリービネガーのソースと林檎のピューレ添え

鹿児島県産黒豚のロース肉を低温調理でしっとりと柔らかく仕上げ、芳醇な香りのシェリービネガーソースで風味豊かにまとめました。やさしい甘さの林檎のピューレを添え、黒豚の旨みと爽やかな酸味のバランスをお楽しみいただける一品です。