

Wellness Cuisine "Sanatio"

ウェルネスキューイジーヌ "サナティオ"

ラテン語で“癒し”を意味する「Sanatio(サナティオ)」。
バジルやヨモギなど精神的なストレスを緩和されると言われる食材を使用し、
栄養バランスの取れたコースディナーで体調を整えていきます。
たっぷりの野菜で味わいも軽やかに仕上げた、初夏から真夏にかけておすすめのウェルネスキューイジーヌです。

Tomato and Basil Mousse with Roasted Onion
トマトとバジル 2種のババロア 香ばしいオニオンのプレスを添えて

Okinawan Purple Yam Potage
紅芋のポタージュ パスタ仕立て

Okinawan Ruby Snapper with Herbs Crust
県産白身魚のグリル 沖縄県産ハーブを使ったパン粉で

Yanbaru Herb Chicken with Passion Fruit Sauce
やんばるハーブ鶏のバロンティース ジュド ポライユとパッションフルーツのソース

Additional ¥2,950 charge for your selection
プラス¥2,950で下記のメインディッシュもお選びいただけます

Grilled Agu Pork
アグー豚のグリル

Additional ¥4,700 charge for your selection
プラス¥4,700で下記のメインディッシュもお選びいただけます

Grilled Wagyu Beef Fillet
国産和牛フィレ肉のグリル

Different Textures of Okinawan Brown Sugar Ice Cream
黒糖アイスクリーム 月桃とレモングラスの香りで

Coffee, Tea or Herb Tea
コーヒー・紅茶・ハーブティーからお好みのメニューをお選びください

Calorie エネルギー	Protein たんぱく質	Fat 脂質	Carbohydrate 糖質	Sodium 塩分
759kcal	37.1g	35.0g	72.2g	4.3g

¥13,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

バジル：ストレスや暴飲暴食、紫外線などで増える活性酸素による酸化を抑える強い抗酸化作用や、精神的なストレスに対する強壮作用も期待できます。

ヨモギ：沖縄では「フーチバー」とよばれ、血行促進する作用があり冷え性の改善や老廃物の排出に効果が期待できます。また香りによるリラックス効果も期待できます。

鶏肉：鶏もも肉にはビタミンやミネラル、タンパク質などの栄養素が豊富に含まれており、免疫力アップ、疲労回復、高血圧の予防、美肌効果などが期待できます。