FINE DINING

ファイン　ダイニング

à la carte

アラカルト

Cold Dishes
冷製料理

Marinated Giant trevally Garden's Fennel flavor with Seasonal Salad
県産ガーラのマリネ　アッタ菜園フェンネルの香り　季節の彩り野菜サラダ仕立て
¥2,400

Seasonal fruit and raw ham's Salad Style with Original Herb Dressing and Parmesan Cheese
季節のフルーツと生ハム　サラダ仕立て　自家製ハーブドレッシングとパルメザンチーズ
¥2,500

Gratiner White asparagus with Sauce béarnaise and Sautéed Foie gras Salad Style
ホワイトアスパラガスのグラチネ　ベアルネーズソースとフォアグラのソテーサラダ仕立て
¥2,600

Marinated Grouper, Garden's Vegetable salad with Avocado and Wasabi
県産赤仁ミーバイのマリネ　アッタ菜園野菜と島野菜サラダ　アボカド山葵添え
¥2,600

Roasted Duck Breast with Cold Salad with Truffle Dressing and Vegetable sticks with "Bagna càuda"
フランス産鴨胸肉のロースト冷製サラダ　トリュフドレッシングとハイビスカスジュレ・自家製バーニャカウダと共に
¥2,600

Marinated Red-spotted rockcod and Giant trevally, Seasonal Fruits and Uncured ham Salad with Original Bagna càuda
オードヴル"ヴァリエ"県産赤仁ミーバイとガーラのマリネ　季節のフルーツと生ハムサラダ　自家製バーニャカウダと共に
¥2,800

Today's Fine dining Soup
ファインダイニング　本日のシェフ特製スープ
¥1,200

Original Creme de champignon Mushroom Cream Soup
自家製クレーム・ド・シャンピニオン　マッシュルームのクリームスープ
¥1,300

Fine Dining's Special Asari Clam chowder
ファインダイニング特製　蛸のクラムチャウダースープ
¥1,300

Today's Fine dining Pasta
ファインダイニング　本日のシェフおすすめパスタ
¥2,000

Spaghetti of Garlic Oil with Pacific saury and Cherry tomato
季節の秋刀魚とプチトマトのペペロンチーノ スパゲッティ
¥2,300

Parmesan Cheese Risotto with Porcino and Mushroom
秋の味覚ポルチーニ茸ときのこのパルメザンチーズリゾット
¥2,400

Tagliatelle tomato cream sauce made from Okinawan crabs with Garden's Indian spinach
県産渡り蟹のタリアテッレ　トマトクリームソース　アッタ自家菜園・雲南百薬と共に
¥2,800

First Dishes
スープ・リゾット・パスタ

Hot Dishes
温製料理

Miso-baked sablefish and Terrine of soft cod roe Terrine with Vin Branc Sauce Yuzu and Miso fravor
鱈の西京味噌漬けと白子のテリーヌ　柚子味噌風味ヴァンブランソース
¥3,400

Pickled roast Grouper and Sautéed scallop with Mozuku Frit and Green Sauce
石ミーバイの漬けと帆立のソテー　恩納村産もずくのフリット添え　グリーンソース
¥3,600

Sautéed Okinawan Blackspot tuskfish and Scallop with Grilled Eggplant,White Wine Sauce
県産マクブと帆立のソテー　焼き秋茄子添え　白ワインソース
¥3,800

Grilled Tilefish and Sautéed Scallop with Vin Blanc Sauce and Mozuku Seaweed Frit
甘鯛の鱗カリカリ焼きと帆立のソテー　ブールブランソース　恩納村産もずくのフリットと共に
¥4,000

"Panaché de Poisson" Assorted Sautéed Seafood Tilefish, Blue banded snapper, Scallops and Okinawan Prawn
魚介のソテー盛り合わせ　パナッシェ・ド・ポワソン　甘鯛・ビタロー・帆立と県産車海老
¥4,200

Sautéed Lobster and Scallop with Atta Garden's and Okinawan Vegetables Nage Sauce
オマール海老と帆立のソテー ガーデン野菜と県産野菜のナージュ仕立て
¥4,800

Grilled Okinawan Agu Pork Loin with Wasabi Dressing Salad Dressing with Grilled Okinawan Vegetables
県産美ら島あぐー豚ロース肉のグリル 山葵ドレッシングサラダ仕立て　季節の島野菜グリル添え
¥3,800

Grilled Agu Pork Loin and Okinawan Beef with sautéed Foie gras and grilled Okinawan Vegetables
県産美ら島あぐー豚ロース肉と県産和牛のグリル　フォアグラのソテーと共に　島野菜グリルとプチサラダ添え
¥4,200

Poêlé of AUS Beef fillet Béarnaise and Madera Sauce with Garden's Grilled Vegetables
AUS産牛フィレ肉のポワレ　ベアルネーズとマデラソース　ガーデングリル野菜と共に
¥4,200

Duck Confit Garden's herb flavor with Tankan Bigarade Sauce and Grilled Okinawan Vegetables
鴨腿肉のコンフィ　アッタ菜園ハーブ風味　伊豆味産たんかんビガラードソース　季節の島野菜グリルと共に
¥4,500

Roasted lamb of Garden's herb with Yuzu pepper flavor Jus d´agneau
オーストラリア産仔羊のロースト　アッタ自家菜園産ハーブの香草焼き　柚子胡椒風味ジュー・ダニョー
¥4,800

Grilled Okinawan Beef Loin with Ponzu Soy Sauce and chopped Wasabi and Seasonal Grilled Vegetables
県産黒毛和牛ロース肉のグリル　和風ポン酢みぞれソース　刻み山葵添え　季節の島野菜グリルと共に
¥5,200

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。
All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.For rice production information, please ask our staff.
お米の産地情報についてはスタッフにお聞きください。

Cheese

チーズ

Assorted Cheese of the Day
本日のチーズ盛り合わせ

¥2,000

Desserts

デザート

Today's Fine Dining Original Dessert
本日のファイン特製デザート

¥1,500

Marjolaine with seasonal fruits and Ice cream
マルジョレーヌ　季節のフルーツとアイス添え

¥1,500

Macaron's Fresh Fruit Sand with Seasonal Fruits and Ice Cream
マカロンのフレッシュフルーツサンド　季節のフルーツとアイス添え

¥1,500

European pear Tart with seasonal fruit and salted with Ice cream
洋ナシのタルトレット　季節のフルーツと塩ちんすこうアイス添え

¥1,500

Marron mousse with seasonal fruit and Okinawan purple yam Ice cream
マロンムース　季節のフルーツと県産紅芋アイス添え

¥1,500

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

Prefixed Menu

Atta Cuisine +7%

アッタ・キュイジーヌ

秋

Amuse Bouche
アミューズ

Amuse of the Day Terrace Style
本日のアミューズ　テラススタイル

＊＊＊

Appetizers
前菜

Marinated Giant trevally Garden's Fennel flavor with Seasonal Salad
県産ガーラのマリネ　アッタ菜園フェンネルの香り　季節の彩り野菜サラダ仕立て

or
又は

Seasonal fruit and raw ham's Salad Style with Original Herb Dressing and Parmesan Cheese
季節のフルーツと生ハム　サラダ仕立て　自家製ハーブドレッシングとパルメザンチーズ

＊＊＊

Bread
パン

Atta Original 3 kind of Bread
ジ・アッタテラスオリジナル3種のブレッド

＊＊＊

Fish Dishes
フィッシュ

Pickled roast Grouper and Sautéed scallop with Mozuku Frit and Green Sauce
石ミーバイの漬けと帆立のソテー　恩納村産もずくのフリット添え　グリーンソース

or
又は

Miso-baked sablefish and Terrine of soft cod roe Terrine with Vin Branc Sauce Yuzu and Miso fravor
鱈の西京味噌漬けと白子のテリーヌ　柚子味噌風味ヴァンブランソース

＊＊＊

Meat Dishes
ミート

Grilled Okinawan Beef Loin with Ponzu Soy Sauce and chopped Wasabi and Seasonal Grilled Vegetables
県産黒毛和牛ロース肉のグリル　和風ポン酢みぞれソース　刻み山葵添え　季節の島野菜グリルと共に

or
又は

Duck Confit Garden's herb flavor with Tankan Bigarade Sauce and Grilled Okinawan Vegetables
鴨腿肉のコンフィ　アッタ菜園ハーブ風味　伊豆味産たんかんビガラードソース　季節の島野菜グリルと共に

＊＊＊

Dessert
デザート

European pear Tartlet with seasonal fruits and salted Ice cream
洋ナシのタルトレット　季節のフルーツと塩ちんすこうアイス添え

or
又は

Mousse Marron with Seasonal fruits and Beniimo Ice cream
マロンムース　季節のフルーツと県産紅芋アイス添え

＊＊＊

Coffee or Tea
コーヒー　又は　紅茶

￥8，500

※季節や天候、市場等の都合により、内容が変更になる場合がございます。予ご了承下さい。
All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

AFB-F.GMF②（2017-07-01）

Kuwansou
クワンソー

Amuse
アミューズ

Amuse of the Day Terrace Style
本日のアミューズ　テラススタイル

＊＊＊

Appetizers
オードブル

Gratiner White asparagus with Sauce béarnaise and Sautéed Foie gras Salad Style
ホワイトアスパラガスのグラチネ　ベアルネーズソースとフォアグラのソテーサラダ仕立て

or
又は

Marinated Grouper, Garden's Vegetable salad with Avocado and Wasabi
県産赤仁ミーバイのマリネ　アッタ菜園野菜と島野菜サラダ　アボカド山葵添え

＊＊＊

Bread
パン

Atta Original 3 kind of Bread
ジ・アッタテラスオリジナル3種のブレッド

＊＊＊

Pasta
パスタ

Spaghetti of Garlic Oil with Pacific saury and Cherry tomato
季節の秋刀魚とプチトマトのペペロンチーノ　スパゲッティ

or
又は

Tagliatelle tomato cream sauce made from Okinawan crabs with Garden's Indian spinach
県産渡り蟹のタリアテッレ　トマトクリームソース　アッタ自家菜園・雲南百薬と共に

or
又は

Parmesan Cheese Risotto with Porcino and Mushroom
秋の味覚ポルチーニ茸ときのこのパルメザンチーズリゾット

or
又は

Fine Dining's Special Asari Clam chowder
ファインダイニング特製　蛸のクラムチャウダースープ

＊＊＊

Fish
フィッシュ

Sautéed Okinawan Blackspot tuskfish and Scallop with Grilled Eggplant,White Wine Sauce
県産マクブと帆立のソテー　焼き秋茄子添え　白ワインソース

or
又は

Grilled Tilefish and Sautéed Scallop with Vin Blanc Sauce and Mozuku Seaweed Frit
甘鯛の鱗カリカリ焼きと帆立のソテー　ブールブランソース　恩納村産もずくのフリットと共に

＊＊＊

Meat
ミート

Grilled Okinawan Beef Loin with Japanese Style Ponzu soy Sauce, choped up Wasabi and Seasonal Vegetables
県産黒毛和牛ロース肉のグリル　和風ポン酢みぞれソース　刻み山葵添え　季節の島野菜グリルと共に

or
又は

Roasted lamb of Garden's herb with Yuzu pepper flavor Jus d´agneau
オーストラリア産仔羊のロースト　アッタ自家菜園産ハーブの香草焼き　柚子胡椒風味ジュ―・ダニョー

＊＊＊

Dessert
デザート

Please Cheese One Desert from Fine Dining Desert Selection
ファインダイニングデザートセレクションの中よりお選び下さい

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥10,000

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

AFB-F:GMD②（2017-10-01）