

FINE DINING

Course

Riunione

Today's Amuse-Bouche 本日のアミューズ

Seasonal Fruits Tossed in a Salad with Local Fish and Octopus
夏果実と読谷村都屋漁港で水揚げされたタコと鮮魚のマリネサラダ

Chilled Green Asparagus Soup with Potato Semifreddo
冷製県産グリーンアスパラガスのスープ ジャガイモのセミフレッドを入れて

Local Fish and Abalone Wrapped in Sea Lettuce and Pan-Fried, Acerola Sauce
県産鮮魚とアワビのアオサ包み焼き 県産アセロラのソース

Today's Granita 本日のグラニテ

Charcoal-Grilled Beef Tenderloin with Gorgonzola Sauce and Okinawan Mango Chips
特選牛テンダーロインの備長炭焼き ゴルゴンゾーラのソース 県産マンゴーのチップを添えて

Today's Dessert 本日のデザート

¥10,000

Stagione

Today's Amuse-Bouche 本日のアミューズ



Okinawan Fish and Scallops with Fennel Salad and Yogurt Sauce
県産鮮魚とホタテ貝柱、ウイキョウのサラダ ヨーグルトのソース



Summer Vegetable and Tomato Soup, Capelline en Brodo Garnished with Tamato Gelato
県産夏野菜とトマトの冷製スープ カッペリーニ・イン・ブロード トマトのジェラートを乗せて



Broiled Lobster and Okinawan Eggplant with Green Onion Sea Urchin Sauce
イセエビと県産ナスの炙り ネギオイルと雲丹のソース



Today's Granita 本日のグラニテ



Charcoal-Grilled Wagyu Beef Tenderloin with Wasabi Gravy, White Asparagus and Squash with Yomitan Broad-Bean Miso
和牛テンドーロインの備長炭グリル 山葵風味のグレイビーソース ホワイトアスパラとカボチャの読谷トーマミー味噌炙り添え



Today's Dessert 本日のデザート

¥15,000

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記料金には、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。