

FINE DINING

Course

Riunione

Today's Amuse-Bouche 本日のアミューズ

Okinawan Tuna Carpaccio with Wasabi Sour Cream and Vegetable Caviar
県産マグロのカルパッチョ サワークリームと山葵のオイル 小さな野菜とキャビアを添えて

Ricotta Cheese Gnocchi with Two Sauces: Potato and Asparagus
リコッタチーズのニョッキ ジャガイモのソースとアスパラのソース

Okinawan Grilled Catch of the Day with Creamy Milt and Tomato
県産鮮魚のグリル 白子の軽いトマト煮を添えて

Today's Granita 本日のグラニテ

Charcoal-Grilled Beef Tenderloin and Roast Duck with Two Sauces: Original Craft Beer and Red Wine
特選牛テンダーロインの備長炭焼きとカモのローストの取り合わせ
オリジナルクラフトビールのソースと赤ワインのソース

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



Pigeon Confit with Rosemary-Scented Lentil Beans
ピジョンコンフィ UZA農園ローズマリーの香り レンズマメと共に



Truffle-Scented Turnip Soup with Local Vegetable Ravioli
県産野菜のラビオリが溺れた蕪スープ トリフの香り



Sautéed Seafood and Monkfish Liver with Tangy Shikwasa Sauce, Served with Bottarga and Roasted Beets
県産鮮魚と鮫肝のソテー シークワーサーのソース ピーツのペイクドとポットアルガを添えて



Today's Granita 本日のグラニテ



Charcoal-Grilled Beef Tenderloin with Heirloom Vegetables Dressed in Cider Vinegar Sauce
黒毛和牛テンドーロインの備長炭グリル ウチナー野菜とシードルビネガーソース



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。