

# Riunione

---

## Today's Amuse-Bouche 本日のアミューズ



*Marinated Okinawan Prawns and Burdock Mousse with Vegetable Caviar*  
県産車海老のマリネと牛蒡のムース 野菜とキャビアを添えて



*Yomitan Benibuta Ragout with Tagliatelle and Spring Flowers*  
読谷紅豚のラグーソースのタリアテッレ 春の花と共に



*Butter-Roasted Okinawan Fish with Caponata Sauce and Sea Lettuce Tuile*  
県産鮮魚のポワレ 軽いカボナータのソースとアーサチュール



## Today's Granita 本日のグラニテ



*Sautéed Beef Tenderloin with Madeira Sauce and Fresh Truffles*  
特選牛テンドーロインのソテー マデラ酒のソース フレッシュトリフを添えて



## 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



*Marinated Seafood with Strawberry Sauce and Okinawan Petite Vegetables*  
魚介のマリネ フレーズのソース 小さな県産野菜たちを添えて



*White Asparagus Soup with Fresh Truffles and Croutons*  
ホワイトアスパラのスープ フレッシュトリフとクルトン



*Okinawan Tuna Mi-Cuit with Sautéed Avocado, Bottarga and Fragrant Wasabi Sauce*  
県産マグロのミキューイ アボガドソテーとカラスミ 山葵風味のソース



## Today's Granita 本日のグラニテ



*Charcoal-Grilled Wagyu Beef Tenderloin with Yuzu Pepper Sauce*  
黒毛和牛テンダーロインの備長炭グリル 柚子胡椒風味のドレッシングソース



## 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。