

Bentornata

Today's Amuse-Bouche

本日のアミューズ



Broiled Okinawan Giant Trevally and Tuna with Summer Vegetables and Caviar

県産ガーラとマグロの炙り 夏野菜とキャビアを添えて



Chilled Corn Soup with Yomitan Broad Bean Semifreddo

トウモロコシの冷製スープと読谷そらまめのセミフレッド



Fish from Okinawan Waters Roasted in Zucchini with Vin Blanc Sauce

県産魚のズッキーニ包み焼き 白ワインのソース



Today's Granita

本日のグラニテ



Grilled Beef Tenderloin with Béarnaise Sauce and Watercress Coulis

特選牛テンダーロインの網焼き ベアルネーズソースとクレソンのクーリー



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

*Zucchini Stuffed with Lobster and Okinawan Summer Vegetables,
White Wine Gelée and Passion-Fruit Sauce*
オマールと地元夏野菜をズッキーニでファルス
白ワインのジュレとパッションフルーツのソース

Vichyssoise with Beet Ice Cream
冷たいジャガイモスープ ビーツのアイスを入れて

Herb-Crusted Grilled Fish from Okinawan Waters with Fresh Tomato and Lemon Vinaigrette
県産鮮魚の香草パン粉焼き フレッシュトマトとレモンのビネグレット

Today's Granita
本日のグラニテ

Charcoal-Grilled Wagyu Beef Tenderloin with Berry Sauce
黒毛和牛テnderロインの備長炭グリル ベリーのソース

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。