

FINE DINING



Charite

シャリテ

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿

Flame-Seared Scallops

Garden-Fresh Cauliflower Mousse Seasoned with Jaborandi Peppers
Okinawan Shellfish and Lobster Aumônière style with Caviar

帆立貝の炙りと「Our Farm」産カリフラワーのムース ピパーチの香り
県産貝類とオマールエビのオモニエール キャビア添え

Pan-Seared Local Fish and Abalone Cooked in White Wine
Red Bell Pepper Sauce and Golden Bellapple Reduction

近海鮮魚のポワレと鮑の白ワイン蒸し
赤パプリカのソースと水レモンのレデュクション

Charcoal-Grilled Lamb Backstrap with Morel Sauce

White Asparagus Broiled with Savory "Our Farm" Herbal Sabayon Sauce

仔羊背肉の備長炭グリル モリーユソース
ホワイトアスパラガスの「Our Farm」産ハーブの香るサバイヨン グラチネ添え

Chef's Festive Surprise

本日のスペシャルデザート

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥17,600

Chance

チャンス Children's Menu

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿

Marinade Seafoods Chef's Garden style
with Citrus Flavor Vinaigrette and Vegetables From Chef's Garden

海の幸のマリネ 菜園仕立て 柑橘風味の
ヴィネグレットとシェフズガーデン野菜のピューレ

Corn Pottage Soup

コーンポタージュスープ

Charcoal-Grilled Beef Fillet with Demi-glace Sauce
Potato and Local Vegetables

牛フィレ肉のグリル 読谷村の温野菜とポテト添え
デミグラスソース

Chef's Festive Surprise

本日のスペシャルデザート

Orange Juice or Grapefruit Juice

オレンジジュース または グレープフルーツジュース

¥6,600

Appetizer • Soup

前菜・スープ

<i>Seasonal Mesclun Salad from Chef's Garden</i> シェフズガーデンからの贈り物 季節のメスクランサラダ	¥1,430
<i>Marinade Local Tuna</i> 近海マグロのマリネ	¥2,200
<i>Steamed Mussels with White Wine and Chef's Garden Fresh Herbs</i> ムール貝の白ワイン蒸し シェフズガーデンの香り	¥2,530
<i>Onion Gratin Soup</i> オニオングラタンスープ	¥1,980

Pasta • Risotto

パスタ・リゾット

<i>Squid Ink Sphagetti with Fried Local Squid</i> 近海セイイカのフライを添えたイカ墨パスタ	¥2,860
<i>Bavettini with Local Mushrooms Truffle Flavore</i> 県産茸のバヴェッティニ トリュフの香りを添えて	¥3,080
<i>Risotto of Parmigiano Reggiano Raw Ham and Local Vegetables</i> パルメジャーノ レッジャーノと生ハム 島野菜のリゾット	¥2,750

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

Fish • Seafoods

魚介料理

<i>Bincho Charcoal Grilled Shrimp with "Our Farm" Basil Sauce and Lemon</i> 大エビの備長炭グリル 自家農園産バジルのソースとレモンを添えて	¥4,400
<i>Bincho Charcoal Grilled Canadian Lobster with Herb Butter</i> カナディアンオマールエビの備長炭グリル 香草バター添え	¥7,700
<i>Bincho Charcoal Grilled Local Fish with Lemon and Olive Oil</i> 近海鮮魚の備長炭グリル レモンとオリーブオイル	¥9,900

Meat

肉料理

<i>Bincho Charcoal Grilled Loin of Okinawan Agu Pork with Jus Sauce</i> 県産アグー豚ロース肉の備長炭グリル ジュソース	¥6,600
<i>Bincho Charcoal Grilled L-Bone (350g)</i> Lボーンステーキ 350g	¥7,700
<i>Classic Style Thick Stew of Kuroge Wagyu Beef Rib with Noodle</i> 黒毛和牛ばら肉を使った濃厚なクラシックスタイルシチュー ノードルを添えて	¥7,700

Dessert

デザート

<i>Jasmine Tea "Sanpin" Flavored Creme Brulee</i> さんびん茶風味のブリュレ	¥1,540
<i>Two kinds of Mousse Using Banana and Okinawan Mango</i> バナナと沖縄県産マンゴーを使った2種類のムース	¥1,540
<i>Shikuwasa and Chocolate Mousse</i> シークワサーとショコラのムース	¥1,540
<i>Mont Blanc</i> モンブラン	¥1,540
<i>Lime Mousse Filled with Pineapple Jelly</i> パイナップルのジュレを包み込んだライムのムース	¥1,540

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。