

Autumn Selection
Aroma de Vacances
アロマ・ド・ヴァカンス
～夕日の誘惑～

Amuse-bouche
アミューズ

Gateau de crabe et millet calmar brûler petits légumes au caviar
King crab and multigrain rice gateau style with grilled squid, vegetables and caviar
タラバガニと雑穀のガトー 炙ったアオリイカ
彩り野菜 キャビア添え

Consommé de volaille "Ryukyu kojidori" ravioli de crevette champignon de saison
Ryukyu chicken consommé with Okinawan prawn ravioli and seasonal mushroom
琉球古地鶏のコンソメ 県産車エビのラビオリ
旬のキノコと共に

Poisson blanc poêlée chaudière de coquillages
Pan-fried Okinawan white fish with shellfish chowder
県産白身魚のポワレ 貝類のチャウダー

Filet de canard challandeise rôti gnocchi de châtaigne au purée d'ail noir
Sauce jus de canard
Roasted Challans duck breast with chestnut gnocchi frit and black garlic puree,
duck gravy sauce
マダムビュルゴーのシャラン産カナール胸肉のロティ
栗ニョッキのフリット 黒にんにくピュレ添え
ソース ジュ・ド・カナール

Pré-dessert
アヴァンデセール

Crème brûlée aux oeufs de pintade de Nakijin Mousse de marrons mont blanc
Nakijin guinea fowl egg crème brûlée, mont blanc chestnut mousse
今帰仁産ホロホロ鳥の卵で仕上げたクレーム・ブリュレ
マロンムースのモンブラン

Café ou thé
Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

¥19,800

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

Hors d'oeuvres

前菜

Gateau de crabe et millet calmar brûler petits légumes au caviar

¥2,750

King crab and multigrain rice gateau style with grilled squid, vegetables and caviar
タラバガニと雑穀のガトー 炙ったアオリイカ 彩り野菜
キャビア添え

Consommé de volaille "Ryukyu kojidori" ravioli de crevette champignon de saison

¥2,750

Ryukyu chicken consommé with Okinawan prawn ravioli and seasonal mushroom
琉球古地鶏のコンソメ 県産車エビのラビオリ 旬のキノコと共に

Poissons et Fruits de mer

魚とシーフード料理

Poisson blanc poêlée chaudière de coquillages

¥3,850

Pan-fried Okinawan white fish with shellfish chowder
県産白身魚のポワレ 数種の貝類のチャウダー

"Semiebi" roti orzo aux soupe de poisson safranée

¥10,450

Roasted slipper lobster with saffron flavored seafood soup risotto
セミエビのロティ サフラン香るスープ・ド・ポワソンのリゾーニと共に

Viandes

肉料理

<i>Porc d'Okinawa grillé, petits légumes de saison et son jus rustique aux herbes</i> Grilled Nakijin "Agu" pork with roasted seasonal vegetables, herb flavored gravy sauce 今帰仁アグー豚のグリエ 香草香るジュのソース ローストした季節野菜添え	¥4,950
<i>Charolais grillée legume de saison sauce jus de bœuf</i> Grilled Charolais beef with seasonal vegetables, beef gravy sauce 熟成7週間 フランス産シャロレー牛のグリエ 季節の野菜添え ソース ジュ・ド・ブッフ	¥6,930
<i>Filet de canard challandeise rôti gnocchi de châtaigne au purée d'ail noir Sauce jus de canard</i> Roasted Challans duck breast with chestnut gnocchi frit and black garlic puree, duck gravy sauce マダムピュルゴーのシャラン産カナール胸肉のロティ 栗ニョッキのフリット 黒にんにくのピューレ ソース ジュ・ド・カナール	¥6,930
<i>Faux-filet de bœuf grillé sauce vin rouge, farandole de légumes</i> Grilled Okinawan beef sirloin with seasonal vegetables, red wine sauce 県産和牛サーロインのグリエ 季節の野菜添え 赤ワインソース	¥8,250
<i>Filet de bœuf poêlé sauce échalotes, petits légumes primeurs</i> Pan-fried Okinawan beef fillet with seasonal vegetables, shallot and chive sauce 県産和牛フィレ肉のポワレ 季節の野菜添え エシャロットとシブレットのソース	¥8,580

Desserts

デザート

<i>Gourmandise du jour</i> Dessert of the day 本日のデザート	¥1,650
---	--------