

2023 Dinner Course Western Style 〈洋食正餐メニュー〉



20名様以上

※写真はイメージです。

Plage ～プラージュ～

Hors d'œuvre : オードブル

Marinated Local tuna and abalone with "Tankan" orange flavored beet sauce
近海マグロと鮑のマリネ タンカン風味のビーツソース

Soup : スープ

Beef consomme soup with seasonal vegetables
旬の野菜入りビーフコンソメスープ

Bread : パン

Homemade breads
自家製パン 2 種

Fish dish : ポワソン

Pan-fried Okinawan white fish with vegetable salad and saffron sauce
沖縄県産白身魚のポワレ サフランソース
飾り野菜のサラダ添え

Sherbet : グラニテ

"Shekwasha" lime sherbet
シークワサーのグラニテ

Meat dish : ビアンド

Roasted "Agu" pork loin with seasonal vegetable and pineapple sauce
あぐー豚ロースのロティ パインソース 旬の野菜添え

Dessert : デザート

Ryukyu tea mousse
琉球紅茶を使ったムース

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶

※季節や天候、市場の都合により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。



20名様以上

※写真はイメージです。

Corail

～コライユ～

Amuse bouche : アミューズ

*Okinawan squid and shellfishes with sea urchin and chives, potato and leek cream sauce*沖縄県産セーイカと貝類 ポテトとポロ葱のクリームソース
雲丹とあさつきを添えて

Hors d'œuvre : オードブル

*Okinawan grouper carpaccio with caviar and "Tankan" orange flavored vinaigrette sauce*沖縄県産ミーバイのカルパッチョ キャビア添え
タンカン風味のヴィネグレットソース

Bread : パン

Homemade breads

自家製パン 3 種

Fish dish : ポワソン

*Pan-fried Local white fish and scallop with herb salad and cheese tuit, white wine and balsamic sauce*近海白身魚とホタテのポワレ 白ワインソースとバルサミコソースで
香草サラダとチーズチュイルを添えて

Sherbet : グラニテ

Acerola sherbet

アセロラのグラニテ

Meat dish : ビアンド

Roasted beef filet with seasonal vegetables and truffle sauce

牛フィレ肉のロティ 香り高いトリュフソース 旬の野菜添え

Dessert : デザート

Mango and coconut mousse

マンゴーとココナッツのムース

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶

※季節や天候、市場の都合により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

Free Drink Menu

Aプラン

オリオンビール(中瓶)
ノンアルコールビール(小瓶)
スパークリングワイン
ハウスワイン(赤・白)
ウィスキー
泡盛(古酒)
焼酎
日本酒
果実酒(梅酒・杏酒)
ロングカクテル
ソフトドリンク

Bプラン

オリオンビール(中瓶)
ノンアルコールビール(小瓶)
スパークリングワイン
ハウスワイン(赤・白)
ウィスキー
泡盛
焼酎
ロングカクテル
ソフトドリンク

Cプラン

オリオンビール(中瓶)
ノンアルコールビール(小瓶)
ハウスワイン(赤・白)
ウィスキー
泡盛
ソフトドリンク

■ロングカクテル

ジントニック
モスコミュール
カンパリソーダ
スクリュードライバー

■ソフトドリンク

ウーロン茶	マンゴー
さんぴん茶	シークワサー
コカコーラ	グアバ
ジンジャーエール	グレープフルーツ
オレンジ	パイナップル