

2024 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

～プラーージュ～

Hors d'œuvre : オードブル

*Seabream Carpaccio, Marinated Prawns
with Trout Roe and "Shikuwasa" Lime Flavored Vinaigrette Sauce*
真ダイのカルパッチョ エビマリネ マスの卵添え
シークワサー風味のヴィネグレットソース

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 : ポワゾン

Pan-fried Local White Fish with Herb Salad and Saffron Sauce
沖縄近海白身魚のポワレ サフランソース ハーブサラダ添え

Sherbet : グラニテ

"Shikuwasa" Lime Sherbet
シークワサーのグラニテ

Meat dish : ビアンド

Roasted "Agu" Pork with Seasonal Vegetable and Whole-grain Mustard Sauce
あぐー豚のロースト 粒マスタードソース 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



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 Chives, Leek and Potato Velouté Sauce
沖縄県産セイイカと貝類 ポロ葱とポテトのブルーテー
あさつきを添えて

Hors d'oeuvre : オードブル

Okinawan Tuna and Abalone Carpaccio
with Caviar and "Tankan" Orange-flavored Vinaigrette Sauce
沖縄近海マグロ、アワビのカルパッチョ キャビア添え
タンカン風味のヴァネグレットソース

Bread : パン

Homemade breads
自家製パン3種

Fish dish : ポワソン

Pan-fried Local Fish and Homard Lobster with White Wine Sauce and American Sauce
沖縄近海魚とオマールエビのポワレ 白ワインソースとアメリカンソース

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

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)
ウイスキー
泡盛(古酒)
焼酎
日本酒
果実酒(檸檬酒・林檎酒)
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)
ウイスキー
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)
ウイスキー
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 |
| コココーラ | 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 |

※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。