

# 2026 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

*Marinated Sea Bream and Shrimp s with Trout Roe,  
"Shikuwasa" flavored Vinaigrette Sauce*  
真鯛と小エビのマリネ 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

*Consomme Soup with Okinawan Mushrooms*  
沖縄県産キノコ入りコンソメスープ

### Bread : パン

*Homemade breads*  
自家製パン 2種

### Fish dish : ポワソン

*Pan-fried White Fish with Two Puree and White Wine Sauce*  
白身魚のポワレ  
2色のピューレと白ワインソース

### Meat dish : ビアンド

*Roasted "Agu" Pork with Seasonal Vegetable and Tomato Ravigote Sauce*  
あぐー豚のロースト トマト入りラビゴットソース  
旬の野菜添え

### Dessert : デザート

*Coconut and Strawberry Mousse*  
ココナッツと苺のムース

*Coffee or Black Tea*  
コーヒー または 紅茶



20名様以上

## Corail ～コライユ～

**Amuse bouche : アミューズ**  
Cured Ham, Fruit and Cheese  
生ハムとフルーツとチーズ

**Hors d'œuvre : オードブル**  
Okinawan Tuna and Sea Bream Carpaccio with Colorful Vegetables Salad,  
Caviar and "Tankan" Orange Vinaigrette Sauce  
沖縄近海マグロと真鯛のカルパッチョ キャビア添え  
彩り野菜のサラダ仕立て 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**  
Sautéed Abalone with Tomato and Basil Sauce  
アワビのソテー トマトとバジルのソース

**Sherbet : グラニテ**  
Acerola sherbet  
アセロラのグラニテ

**Meat dish : ピアンド**  
Pan-fried Beef Fillet with Seasonal Vegetables and Truffle Sauce  
牛フィレ肉のポワレ 香り高いトリュフソース 旬の野菜添え

**Dessert : デザート**  
Okinawan Mango and Banana Mousse  
沖縄県産マンゴーを使ったマンゴーとバナナのムース

Coffee or Black Tea  
コーヒー または 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