

Wellness Cuisine

— ウェルネスキュージーヌ —

優れた栄養バランスを保ちながら、味・量ともに満足できるウェルネスキュージーヌ。
素材が持つ色と栄養素の結びつきを美味へと昇華した、彩り美しいディナーをお楽しみください。

Today's Amuse Bouche

本日のアミューズ



Soy milk and Turnip "Blancmange" Marinated Okinawan Seafood and Passionfruit
豆乳とカブのブランマンジェ 県産シーフードとパッションフルーツのマリネ



Gazpacho Zucchini Pasta

ガスパチョ ズッキーニのパスタ仕立て



Pan-fried Okinawan White Fish with Tapioca in Green Sauce

県産白身魚のポワレ グリーンソースに真珠をちらして



Piparchi Flavored Kunigami Pork "Paupiette" with Yanbaru Mushroom Duxelles

国頭産猪豚のポーピエット ピパーチ風味 山原産きのこのデュクセル

Additional ¥2,500 charge for your selection

プラス¥2,500で下記のメインディッシュへ変更承ります。

Grilled Agu Pork
アグー豚のグリル

Additional ¥3,500 charge for your selection

プラス¥3,500で下記のメインディッシュへ変更承ります。

Grilled Beef
和牛グリル

Homemade Dryfruit Nougat Glacé

自家製ドライフルーツのヌガーグラス



Please Choose 1 Among the Following Beverages: Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー・紅茶・ハーブティーから1品お選びください

Calorie	Protein	Fat	Carbohydrate	Sodium
エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	塩分
829kcal	45.5g	40.9g	65.4g	4.4g

¥9,000

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。